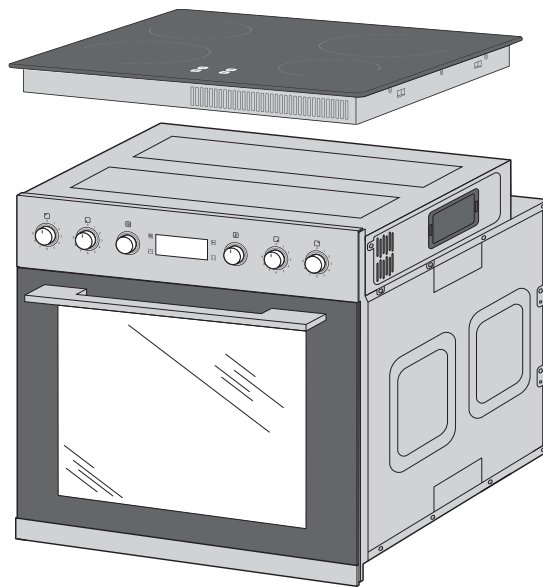


HBCO7210A1MB+HI46074C  
HBCO7210A1+HI46074CA



hanseatic

## Einbau-Herdset mit Induktions-Kochfeld

Anleitung/Version:  
2401-00856\_DE\_20250403  
Bestell-Nr.: 49868652,  
95729665

Nachdruck, auch auszugs-  
weise, nicht gestattet!



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind. Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

## Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärung .....	DE-3	Das richtige Backofen-Geschirr .....	DE-21
Begriffserklärung.....	DE-3	Richtiger Umgang mit dem Ofen .....	DE-21
Symbolerklärung.....	DE-3	Backblech und Fettpfanne .....	DE-21
Sicherheit .....	DE-4	Backblechträger .....	DE-21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch....	DE-4	Erstinbetriebnahme.....	DE-22
Sicherheitshinweise .....	DE-4	Uhrzeit einstellen .....	DE-22
Lieferung .....	DE-10	Funktion wählen und Betrieb	
Lieferumfang.....	DE-10	starten.....	DE-22
Lieferung kontrollieren .....	DE-10	Backofenbetrieb unterbrechen/	
Netzanschluss - Hinweise für den		beenden .....	DE-23
Installateur.....	DE-11	Funktionen/Beheizungsarten .....	DE-24
Anschlussbedingungen .....	DE-11	Alarmfunktion einstellen.....	DE-25
Netzleitung anschließen .....	DE-11	Zeitanzeigefunktion.....	DE-25
Einbauen, anschließen und in Betrieb		Kindersicherung .....	DE-25
nehmen .....	DE-12	Außenkühlgebläse/Wrasenabzug....	DE-25
Backofen einbauen .....	DE-12	Ansetzen von Hefeteig.....	DE-25
Kochfeld vorbereiten und einsetzen	DE-13	Tipps zum Energiesparen.....	DE-26
Backofen anschließen .....	DE-14	Pflege und Wartung .....	DE-27
Backofen einsetzen .....	DE-14	Kochfeld reinigen .....	DE-27
Grundreinigung .....	DE-15	Backofentür reinigen.....	DE-28
Bedienelemente und Geräteteile .....	DE-16	Backofenbeleuchtung auswechseln	DE-29
Das Kochfeld .....	DE-17	Fehlersuchtafel .....	DE-31
Glaskeramik-Kochfeld.....	DE-17	Abfallvermeidung, Rücknahme und	
Wirkungsprinzip eines induktiven		Entsorgung .....	DE-33
Kochfelds.....	DE-18	Abfallvermeidung .....	DE-33
Geräusentwicklung bei der		Kostenlose Altgeräte-Rücknahme ...	DE-33
Benutzung des Kochfelds.....	DE-18	Entsorgung .....	DE-33
Das richtige Kochgeschirr.....	DE-19	Verpackung.....	DE-34
Kochzonen + Temperaturregler.....	DE-19	Anhang .....	DE-35
Restwärmeanzeige .....	DE-20	Prüfgerichte .....	DE-35
Heizstufen.....	DE-20	Produktdatenblatt gemäß VO (EU)	
Tipps zum Garen und		Nr. 65/2014 .....	DE-36
Energiesparen .....	DE-20	Produktdatenblatt gemäß VO (EU)	
Bedienung .....	DE-21	Nr. 66/2014 .....	DE-36
Voraussetzungen für den sicheren		Produktdatenblatt gemäß VO (EU)	
Umgang .....	DE-21	Nr. 66/2014 .....	DE-37
		Technische Daten .....	DE-38

## Begriffs- und Symbolerklärung

---

### Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung:

#### WARNUNG

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

---

#### VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

---


#### HINWEIS


Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

---

### Symbolerklärung

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung bzw. auf dem Gerät:

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

 VORSICHT Heiße Oberfläche

## Sicherheit

---

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt.

Zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte der Backofen nicht verwendet werden.

Das Gerät muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in eine Küchenzeile verbaut werden. Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein (100 °C). Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.

Dieses Gerät darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten betrieben werden (z. B. Schiffen).

Das Gerät ist zur Verwendung im privaten Haushalt konzipiert und ist nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung ausgelegt (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus).

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.

Der Backofen eignet sich nicht zum Beheizen eines Raumes. Die Backofentür darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwendet werden.

Die Leuchte im Backofen ist nur zur Beleuchtung des Garraums vorgesehen und nicht als Raumbeleuchtung.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, müssen bei der Benutzung beaufsichtigt werden.

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

### Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets

beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Reinigung etc.

### Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

#### WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!

Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
- Kinder daran hindern, Kleinteile aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

#### VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Kinder und bestimmte Personengruppen unterliegen einem erhöhten Risiko, sich beim Umgang mit dem Gerät zu verletzen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiterbetreiben, wenn es:
  - ⇒ sichtbare Schäden aufweist, z.B. die Anschlussleitung defekt ist,
  - ⇒ Rauch entwickelt oder verbrannt riecht,
  - ⇒ ungewohnte Geräusche von sich gibt.  
In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung herausschrauben/ausschalten und unseren Service kontaktieren.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate.
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Netzkabel / Netzstecker
  - ⇒ Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
  - ⇒ Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
  - ⇒ Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
  - ⇒ Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
  - ⇒ Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
  - ⇒ Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
  - ⇒ Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn eigenständige oder unsachgemäße Reparaturen am Gerät vorgenommen werden, können Sach- und Personenschäden entstehen und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an unseren Service.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.

- Im Fehlerfall sowie vor umfangreichen Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnung stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Das Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Das Gerät niemals mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger reinigen.

### WARNUNG

#### Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand, zu Verletzungen und zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirkssystem bestimmt ist.

#### Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

### VORSICHT

#### Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang beim Betrieb des Geräts kann zu einem Brand führen.

- Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Im Brandfall sofort alle Drehregler/Schalter/Taster/Sensoren auf „Aus“ bzw. „0“ stellen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.

## Sicherer Umgang mit Backöfen

### VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten.

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofenbetrieb auftauen.
- Das Tauwasser wegschütten. Es für nichts anderes benutzen.
- Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird der Backofen heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Gargut und Zubehör verbrennen.

- Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben. Darauf achten, dass die Türdichtung fest sitzt und die Backofentür dicht schließt.
- Beim Öffnen der Backofentür neben den Backofen stellen und größtmöglichen Abstand halten.
- Den Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

### VORSICHT

Brandgefahr!

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

- Backofen nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen.
- Keinesfalls die Öffnungen des Ventilators bedecken.

### VORSICHT

Brandgefahr!

Gegenstände im Backofen und in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, den Backofen nicht ohne Aufsicht lassen. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren. Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Backofen niemals zum Beheizen von Räumen verwenden.
- Bei Feuer im Backofen, Backofentür geschlossen halten und Backofen ausschalten. Den Backofen nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

**! HINWEIS**

Gefahr von Sachschäden!

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden am Backofen selbst oder an Garutensilien führen.

- Bleche oder Aluminiumfolie nicht direkt auf dem Garraumboden platzieren. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können sonst platzen.
- Soll der Backofen mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Backofen nicht am Türgriff anheben. Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen.
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen achten. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Türdichtungen nicht abnehmen.
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür

benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören können.

- Zum Reinigen des Garraums keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

**Lebensmittel schützen****! VORSICHT**

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).

**! VORSICHT**

Gesundheitsgefahr!

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.

- Für das Braten von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffelscheiben, Reibekuchen usw. in der Bratpfanne statt Öl besser Margarine (mind. 80 % Fett) oder Öl mit etwas Margarine verwenden.
  - Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.
- 

### Spezielle Risiken beim Grillen

#### VORSICHT

##### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- 

#### VORSICHT

##### Brandgefahr!

Fettes Grillgut kann Feuer fangen.

- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß.
- 

### Spezielle Risiken bei Geräten mit Kühlgebläse

#### VORSICHT

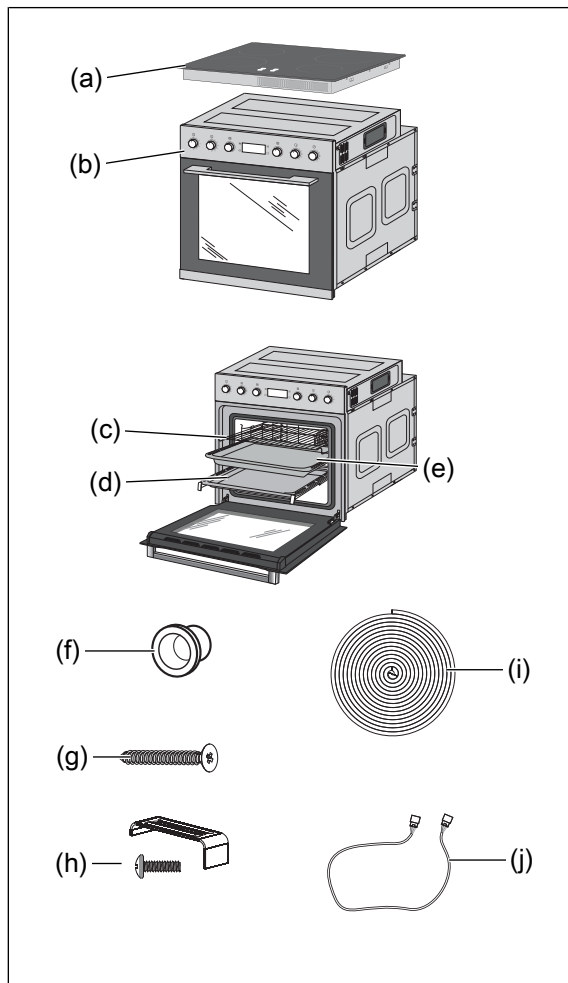
##### Brandgefahr!

Ein defektes Kühlgebläse kann den Backofen beschädigen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand setzen.

- Das Gerät in einem solchen Fall sofort ausschalten, die Backofentür öffnen und den Backofen nicht mehr benutzen, bevor er repariert wurde.
-

# Lieferung

## Lieferumfang



Einbau-Backofen mit

- (a) 1× Kochfeld
- (b) 1× Backofen
- (c) 1× Gitterrost
- (d) 1× Fettpfanne
- (e) 1× Backblech
- (f) 2× Schraubeinsatz
- (g) 2× Schraube
- (h) 4× Halteclip und Schraube
- (i) 1× Dichtungsband
- (j) 1× Verbindungskabel

## Lieferung kontrollieren

1. Packen Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster.
3. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
4. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
5. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Kapitel „Service“).

### **! WARNUNG**

**Stromschlaggefahr!**

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

# Netzanschluss - Hinweise für den Installateur

## ⚠️ WARNUNG

Stromschlag-/Brandgefahr!  
 Unsachgemäßer elektrischer Anschluss kann zu elektrischem Schlag und/oder Kurzschluss führen.

- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist, z. B. unser Service. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein.

## Anschlussbedingungen

- Die zulässigen Bemessungsspannungen und die Bemessungsaufnahme des Geräts finden sich in Kapitel „Technische Daten“.
- Je nach erlaubter Anschlussart muss:
  - der Leitungsquerschnitt gewählt werden
  - die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe Tabelle und Schaltbilder).
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05RR-F).
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

## Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und die Anschlusspläne befinden sich hinten auf der Oberseite.

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie diese gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind und eine wirksame Erdung möglich ist.
3. Klemmen Sie die Adern und ggf. die beiliegenden Messingbrücken gemäß der nachfolgend abgebildeten Schaltbilder an die entsprechenden Kontaktklemmen der Herdanschlussdose an.
4. Verlegen Sie das Anschlusskabel so hinter dem Herd, dass es die Rückwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Rückwand heiß.

## Kleinster Querschnitt der Leiter

Bemessungsstrom des Geräts in A	Nennquerschnitt in mm <sup>2</sup>
> 3 und ≤ 6	0,75
> 6 und ≤ 10	1,0
> 10 und ≤ 16	1,5
> 16 und ≤ 25	2,5
> 25 und ≤ 32	4
> 32 und ≤ 40	6
> 40 und ≤ 63	10

Je nach Anschlussvariante variiert der Bemessungsstrom. Demgemäß ist der Mindestquerschnitt zu wählen.

220–240V ~ / 50 Hz	
	L1 an 1 2 3 (gebrückt) N an 4 5 (gebrückt) (PE) an ⊕
380–420V 3N~ / 50 Hz	
	L1 an 1, L2 an 2, L3 an 3 N an 4 5 (gebrückt) (PE) an ⊕

L1 – L3: Phase(n), N: Null-Leiter,  
 PE: Schutzleiter (Erde)

## Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen

### VORSICHT

Verletzungsfahr!

Das Gerät ist schwer und unhandlich.

Wenn es umkippt, kann es Sie verletzen.

- Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

### VORSICHT

Brandfah!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigung oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern!
- Beim Einbau des Geräts die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.

### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

## Backofen einbauen

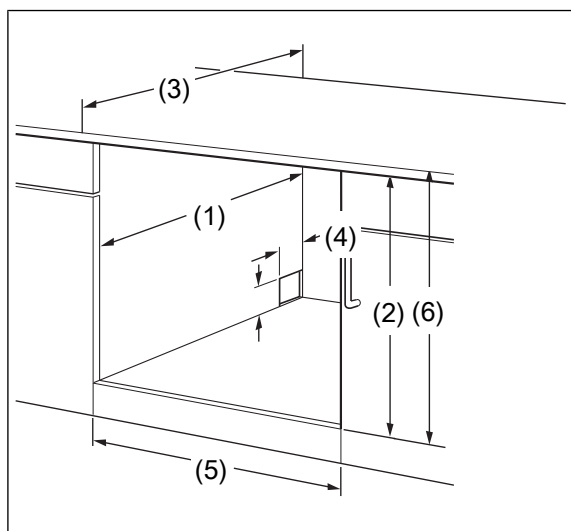
Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.

Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Gerätemaße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (mind. 100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.
- Der Einbauschränk kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.

Die Einbaunische muss folgende Mindestmaße besitzen:

- (1) 555 mm
- (2) 600 mm
- (3) 575 mm
- (4) 20 mm
- (5) 560 mm
- (6) Min. 660 mm



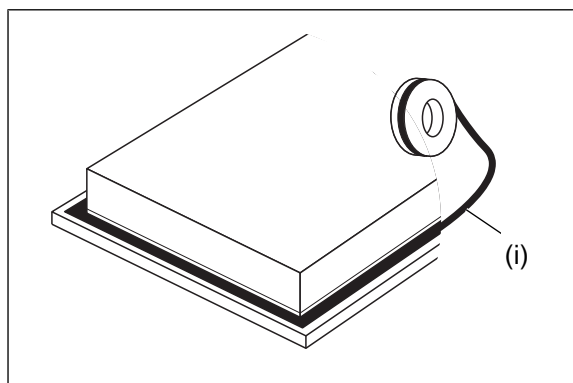
## Kochfeld vorbereiten und einsetzen

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!  
Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden am Gerät führen.

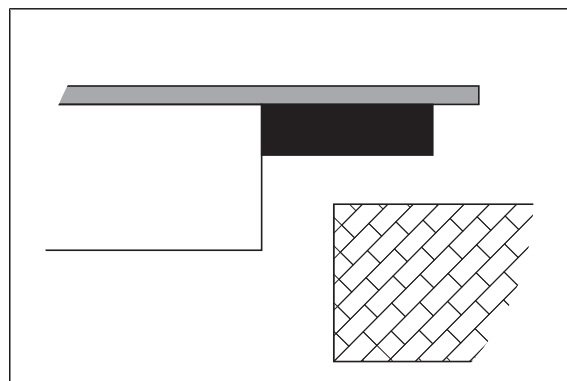
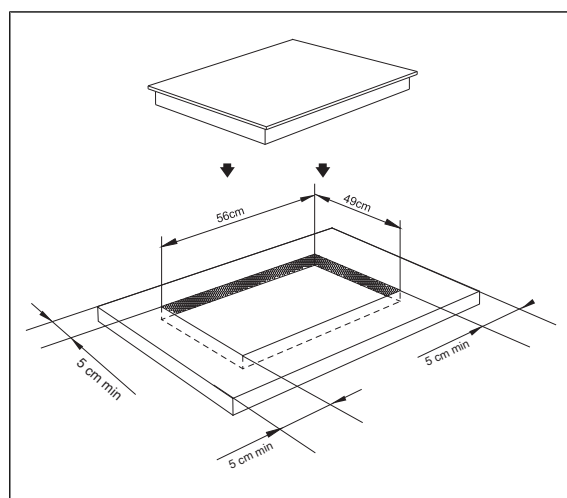
- Kochfeld nicht auf den Glaskeramik-Rand aufsetzen!
- Auf ausreichende Belüftung achten. Die Lüftungsschlitze nicht blockieren.

1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebänder.
3. Drehen Sie das Kochfeld um und legen Sie es mit der Glasseite vorsichtig auf eine weiche Oberfläche.

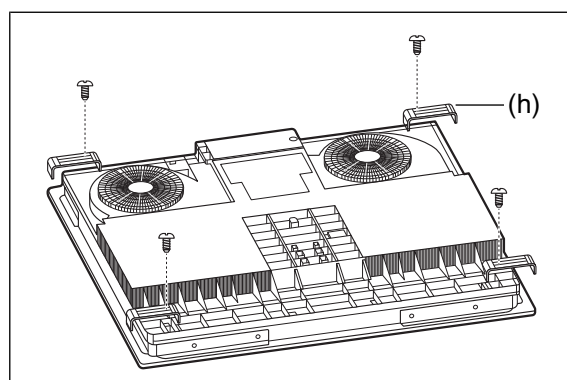


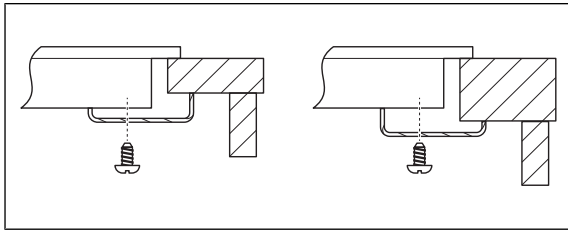
4. Bringen Sie das Dichtungsband (i) an, mit dem das Kochfeld auf der Arbeitsfläche abgedichtet wird.

5. Bringen Sie die Dichtungsband am Rand der Unterseite des Kochfelds an und lassen Sie dabei etwa 3 mm vom Rand des Glases frei. Verwenden Sie dafür kein Silikon.
6. Schneiden Sie überschüssiges Material ab und bringen Sie die beiden Enden der Dichtung zusammen, so dass sie übereinstimmen.
7. Sorgen Sie dafür, dass sich in der Arbeitsfläche eine den in der Abbildung gezeigten Dimensionen entsprechende Aussparung befindet. Der Freiraum über dem Kochfeld sollte mindestens 76 cm betragen.



8. Setzen Sie das Kochfeld in die Aussparung. Überprüfen Sie den korrekten und sicheren Sitz der Versiegelung.





9. Befestigen Sie die Halteclips mit den Schrauben (h) am Kochfeld.
10. Passen Sie die Position der Halteclips an die Dicke der Arbeitsfläche an.

## Backofen anschließen

Je nach Einbaunische muss der Backofen vor oder nach dem Einbau angeschlossen werden.

- Für den elektrischen Anschluss des Backofens benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung (380-420 V 3 N~/50 Hz).
- Schließen Sie das Netzkabel entsprechend der Anschlusspläne an.

## Backofen einsetzen

### ⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Fehler beim Ein-/Ausbau des Geräts können zu einem Stromschlag führen.

- Vor dem Ein-/Ausbau des Geräts sicherstellen, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, stromlos ist.

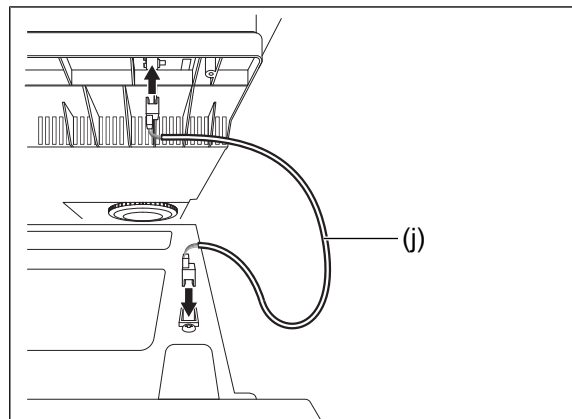
### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

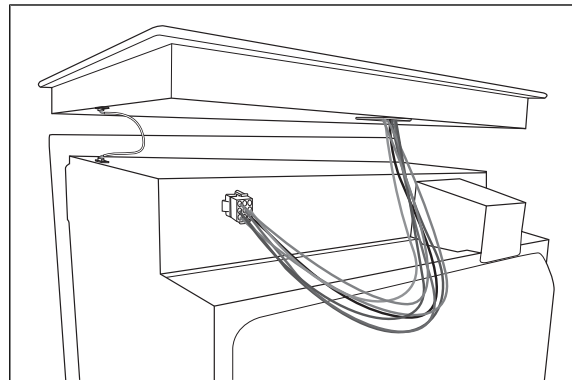
Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Anheben des Backofens nur die Tragemulden an den Seiten verwenden.
- Backofen nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.

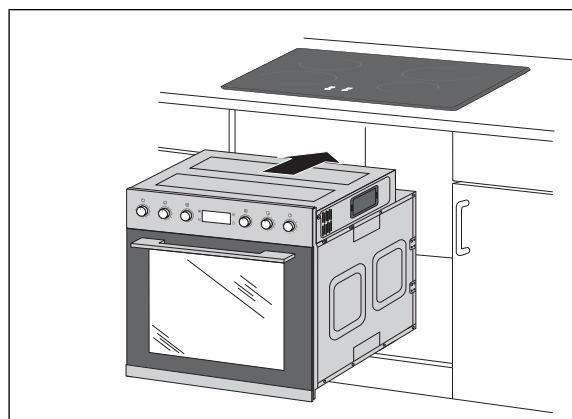
1. Schieben Sie den Backofen zur Hälfte in die Einbaunische.



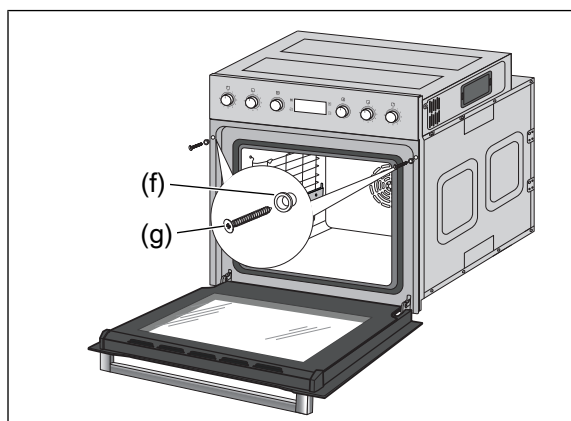
2. Verbinden Sie das Kochfeld und den Backofen mit dem Verbindungskabel (j).



3. Verbinden Sie anschließend das Kochfeld und den Backofen mit dem befestigten Stromkabel.



4. Schieben Sie den Backofen in die Einbaunische, bis die Frontblende auf den Rahmen des Einbauschranks trifft. Dabei darf die Netzanschlussleitung nicht geknickt, eingeklemmt oder auf andere Weise beschädigt werden.
5. Halten Sie zwischen dem Backofen und den Möbelseitenwänden einen gleichmäßigen Abstand. Verschließen Sie den Spalt über der Backofenblende nicht.



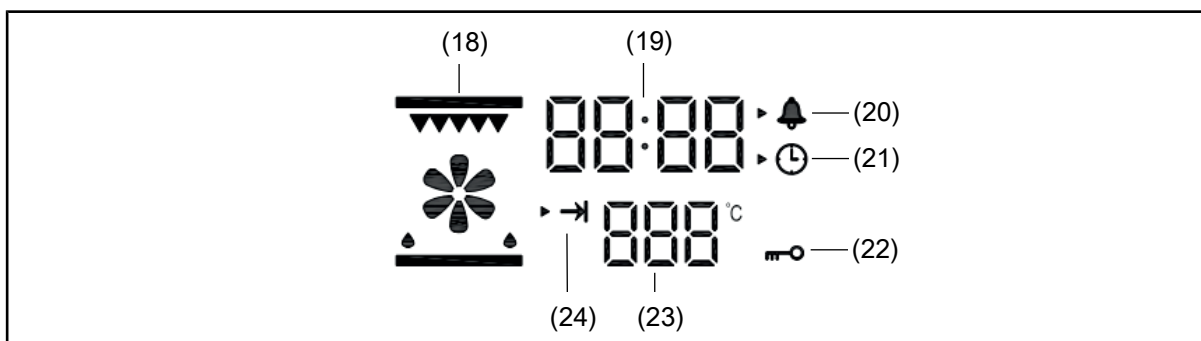
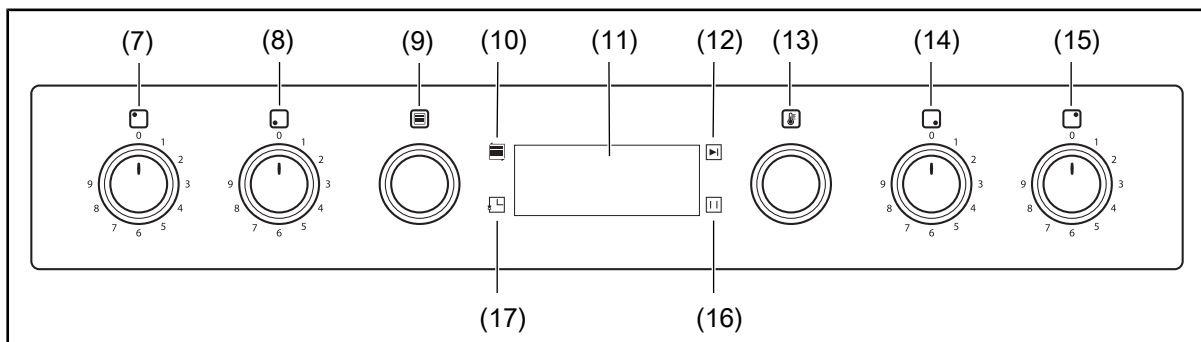
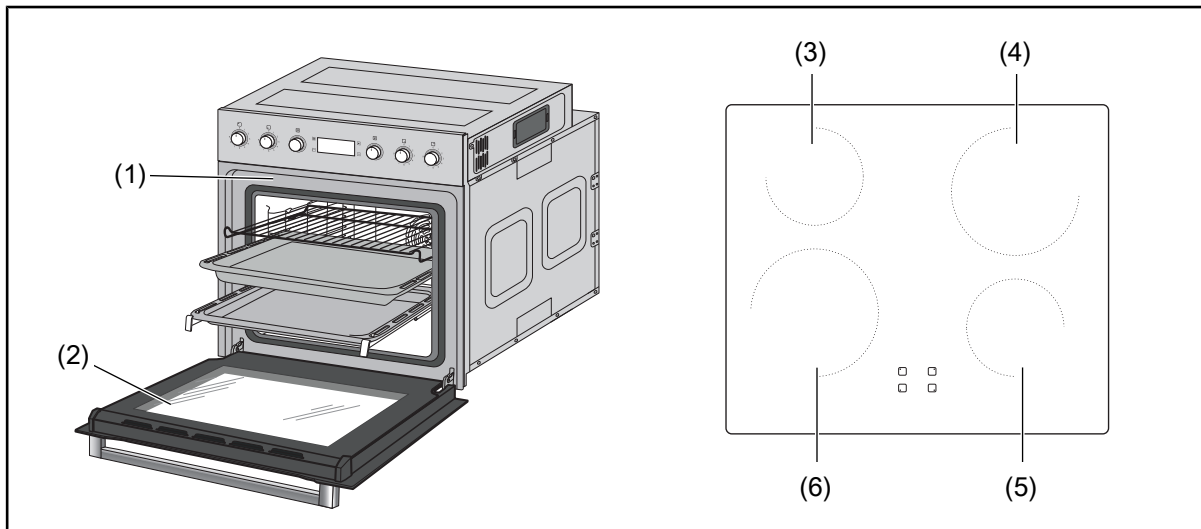
6. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie ihn mit dem beiliegenden Montagematerial (f) und (g) am Einbauschrank fest.
7. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.

## Grundreinigung

Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

1. Waschen Sie den Gitterrost (c), die Fettpfanne (d) und das Backblech (e) mit ein wenig Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie danach alle Teile trocken.
2. Stellen Sie sicher, dass sich im Garraum kein Verpackungsmaterial befindet.
3. Betreiben Sie den Backofen mit Gitterrost, Fettpfanne und Backblech 30 Minuten lang auf 250 °C in der Funktion Ober- und Unterhitze.
4. Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
5. Reinigen Sie den Garraum des Backofens mit ein wenig Seifenwasser und wischen Sie danach alles trocken.

## Bedienelemente und Geräteteile



- |      |                               |      |                               |
|------|-------------------------------|------|-------------------------------|
| (1)  | Wrasenabzug                   | (13) | Funktionsregler Temperatur    |
| (2)  | Backofentür                   | (14) | Temperaturregler Kochzone (5) |
| (3)  | Kochzone links hinten 1500 W  | (15) | Temperaturregler Kochzone (4) |
| (4)  | Kochzone rechts hinten 2100 W | (16) | Taste Pause                   |
| (5)  | Kochzone rechts vorne 1500 W  | (17) | Taste Uhr                     |
| (6)  | Kochzone links vorne 2300 W   | (18) | Anzeige Beheizfunktion        |
| (7)  | Temperaturregler Kochzone (3) | (19) | Anzeige Zeit                  |
| (8)  | Temperaturregler Kochzone (6) | (20) | Anzeige Alarmeinstellung      |
| (9)  | Funktionsregler Beheizart     | (21) | Anzeige Zeiteinstellung       |
| (10) | Taste Parameterauswahl        | (22) | Anzeige Kindersicherung       |
| (11) | Display                       | (23) | Anzeige Temperatur            |
| (12) | Taste Start                   | (24) | Anzeige Backofenfunktion      |

## Das Kochfeld

---

### Glaskeramik-Kochfeld

#### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramik-Kochfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Risse in der Glaskeramik sind, das Glaskeramik-Kochfeld vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Dann unseren Service kontaktieren.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

#### WARNUNG

Brandgefahr!

Heiße Fette können spontan Feuer fangen.

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett und Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Niemals Kochgeschirr mit fett- oder ölhaltigen Gerichten unbeaufsichtigt auf dem heißen Kochfeld stehen lassen.

#### VORSICHT

Brandgefahr!

Gegenstände auf den Kochflächen und in der Nähe der eingeschalteten Kochflächen können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

#### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.
- Das Kochfeld nach der Verwendung ausschalten.

Im Gegensatz zu Gusskochplatten besitzt Ihr Herd ein flaches Kochfeld aus Glaskeramik, mit deutlich erkennbaren Kochzonen. Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.

## Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds

Unterhalb der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich eine Spule, die von Strom durchflossen wird und dadurch ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses Wechselfeld induziert in einem darüber platzierten Kochgefäß Wirbelströme, die das Kochgefäß erhitzen. Die Wirbelströme machen also aus dem Kochgefäß selbst einen Wärmegeber. Die Oberfläche der Glaskeramikplatte heizt sich zwar auf, aber nicht infolge des elektrischen Feldes, sondern durch die Wärme, die vom Topf ausgeht.

Nachfolgend finden Sie die wesentlichen Vorteile eines Induktionskochfelds gegenüber einem herkömmlichen Glaskeramik-Kochfeld:

- Der Ankochvorgang läuft viel schneller ab.
- Der Energieverbrauch ist deutlich geringer.
- Mehr Flexibilität: Es wird nur der Teilbereich erhitzt, auf dem tatsächlich das Kochgefäß steht.
- Die Reinigung des Kochfelds fällt leichter, da die Glaskeramik nur durch die Kontaktwärme mit dem Topf erwärmt wird und Verschmutzungen nicht so leicht einbrennen können.
- Höhere Sicherheit: Sobald das Kochgefäß von der Platte genommen wird, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Ohne Kochgefäß lässt sich die Kochzone nicht einschalten.

## Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

Ein Induktionskochfeld kann im Betrieb Geräusche verursachen. All diese Geräusche entstehen weder aufgrund technischer Fehler, noch sind sie Zeichen schlechter Qualität. Sie hängen mit der Technik der Induktion zusammen und haben keine negativen Auswirkungen auf das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

Mögliche Geräusche:


- Tiefes Brummen wie bei einem Trafo  
Dieses Geräusch kann auftreten, wenn eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist.

Ursache hierfür ist, dass eine hohe Energiemenge vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Leistungsstufe vermindert wird.


- Leises Pfeifen  
Dieses Geräusch kann auftreten, wenn ein leeres Kochgerät auf eine Kochzone gestellt wird. Es verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.
- Prasseln  
Dieses Geräusch kann bei Kochgeräten auftreten, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Schwingungen an den Verbindungen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht. Dieses Geräusch entsteht im Kochgerät selbst. Es kann sich je nach Art und Menge des zu kochenden Lebensmittels verändern.
- Hohe Pfeiftöne  
Diese Geräusche können hauptsächlich bei Kochgeräten auftreten, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, und zwar dann, wenn diese bei maximaler Leistungsstufe auf zwei aneinander grenzenden Kochzonen in Betrieb genommen werden. Sie werden geringer, sobald die Leistungsstufe vermindert wird.
- Surren  
Beim Kochen auf dem Induktionskochfeld kann, abhängig von Topf, Füllmenge oder Temperatur, ein leicht surrendes Geräusch auftreten. Bei einigen Töpfen kann dieses Geräusch auftreten, bis sie warm sind, bei anderen erst, wenn sie warm sind; bei einigen nur dann, wenn kaum etwas eingefüllt ist, bei wieder anderen nur, wenn sie ganz gefüllt sind. Das Geräusch kann durchgängig auftreten oder in Intervallen. Es kann beim selben Topf auf der einen Kochzone auftreten, Topf auf derselben Kochzone kann es sein, dass das Geräusch nicht jedes Mal auftritt. Es kann auftreten, wenn ein bestimmter Topf in einer bestimmten Position auf der Kochzone steht – und beim nächsten Mal wieder nicht.

- Ventilatorgeräusch  
Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds einwandfrei funktioniert, darf eine bestimmte Umgebungstemperatur nicht überschritten werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der sich – bei diesem Kochfeld – automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeit lang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Auch dieses Geräusch ist völlig normal, also kein Hinweis auf einen technischen Defekt oder minderwertige Qualität des Produkts.

## Das richtige Kochgeschirr

 Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.

Schauen Sie nach dem Induktionssymbol am Boden oder auf der Verpackung des Kochgeschirrs.

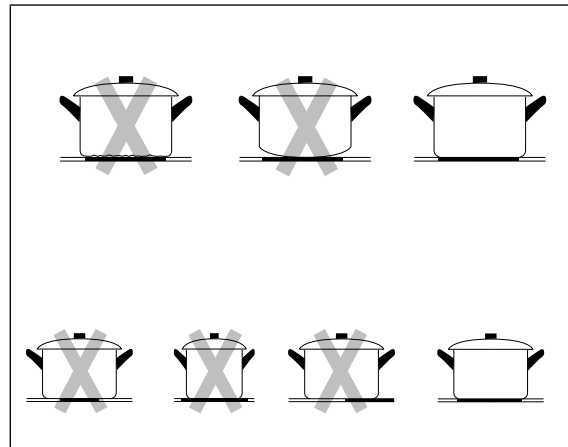
Verwenden Sie idealerweise ferromagnetisches Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl. Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Ungeeignet ist Geschirr aus Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium. Diese Materialien erkennt das Kochfeld nicht und zeigt beim Versuch, die Kochzone/-fläche einzuschalten, das Symbol . Bei geeignetem Kochgeschirr wird stattdessen die Heizstufe angezeigt.

Verwenden Sie möglichst nur Kochgeschirr mit dickem Boden oder energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie:

- Eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe.
- Töpfe mit rauem Boden.
- Töpfe mit gerundetem Boden.
- Beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist.
- Zu großes oder zu kleines Kochgeschirr.

Achten Sie darauf, dass sich das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone/-fläche befindet.




## Kochzonen + Temperaturregler

Das Kochfeld besitzt 4 Kochzonen. Jede Kochzone besitzt einen eigenen Temperaturregler.

Kochzone	Durchmesser	Regler
(3) hinten links	165 mm	(7)
(4) hinten rechts	185 mm	(15)
(5) vorne rechts	165 mm	(14)
(6) vorne links	215 mm	(8)

- Drehen Sie die Temperaturregler (7), (8), (14), (15) je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung: vom langsamen Quellen bis zum sprudelnden Kochen. Die Heizstufen (0-9) finden Sie auf dem Temperaturregler.
- Zum Ausschalten den Temperaturregler auf Stufe „0“ drehen.

 Wenn der Drehschalter auf die Heizstufe 9 gestellt wird, wird der Boost aktiviert und das Boost-Symbol erscheint im Display.

Nach ca. 5 Minuten kehrt die Anzeige zu „9“ zurück und der Boost wird durch Drehen des Drehschalters auf „8“ und dann wieder auf „9“ erneut aktiviert.

## Restwärmeanzeige

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an.

- Heiße Kochzone nach einer Stromunterbrechung nicht berühren.



Bei Kochvorgängen überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik-Oberfläche der Kochzone, und die Kochzone wird heiß.

Die Restwärmeindikatoren zeigen heiße Oberflächen an, um Sie vor Verbrennungen zu bewahren. Das Symbol H zeigt, welche der Kochzone(n) heiß ist. Nach dem Ausschalten der Kochzone oder des Kochfelds blinkt der Restwärmeindikator weiter, solange die Kochzone noch heiß ist. Sinkt die Temperatur an der Glaskeramik-Oberfläche unter einen bestimmten Wert, erlischt die Anzeige H.

## Heizstufen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Heizstufe	Eignung
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Erwärmung kleine Mengen von empfindlichen Lebensmitteln</li> <li>– Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell brennen</li> <li>– Leichtes Sieden und langsames Erwärmen</li> </ul>
3-4	– Aufwärmen, Schnelles Sieden und Reis kochen
5-6	– Pfannkuchen
7-8	– Braten, Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Braten und Anbrennen</li> <li>– Suppe oder Wasser kochen</li> </ul>

Heizstufe	Eignung
P	Boost-Funktion: Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück. Zum Reaktivieren den Temperaturregler auf 8 und dann wieder auf 9 stellen.

## Tipps zum Garen und Energiesparen

- Beim Ankothen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalten.
- Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.
- Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
- Restwärme der Kochzonen nutzen. Die Wärme reicht für ca. 5 bis 10 Minuten, z.B. zum Quellen von Reis.
- Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.
- Verwenden Sie nur hoch- und neuwertige Töpfe und Pfannen. Sie liegen plan auf dem Kochfeld auf und haben dadurch eine bessere Energieleitfähigkeit als Kochgeschirr mit verzogenem oder verbeultem Boden (beachten Sie auch das Kapitel „Das richtige Kochgeschirr“).
- Schalten Sie die Kochstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.
- Kochen Sie, wann immer es möglich ist, mit Schnellkochtöpfen. Dadurch halbiert sich der Garvorgang, und Sie sparen eine Menge Energie.
- Nehmen Sie zum Garen nur so viel Wasser wie Sie wirklich benötigen. Zur Erwärmung von Wasser ist sehr viel Energie nötig.

## Bedienung

### Voraussetzungen für den sicheren Umgang

- Sie haben das Kapitel „Sicherheit“ gelesen.
- Stellen Sie das Gerät so auf, und schließen Sie es an, wie im Kapitel „Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen“ beschrieben.
- Der Backofen wurde eingebaut und angeschlossen, wie im Kapitel „Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen“ beschrieben.
- Sie haben eine Grundreinigung durchgeführt, wie in Kapitel „Grundreinigung“ beschrieben.

### Das richtige Backofen-Geschirr

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus schwarzlackierten Metallen. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.

### Richtiger Umgang mit dem Ofen

#### VORSICHT

#### Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang beim Betrieb des Geräts kann zu einem Brand führen.

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Bei Feuer im Backofen: Die Sicherung ausschalten/herausdrehen und die Backofentür nicht öffnen, bis das Feuer erloschen ist.

- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen.

#### HINWEIS

#### Gefahr von Sachschäden!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Bleche oder Aluminiumfolie nie direkt auf den Garraumboden stellen.
- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr; die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

### Backblech und Fettpfanne

Das mitgelieferte Backblech (e) und die Fettpfanne (d) haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen.

### Backblechträger

Sie können den Backblechträger nutzen, um in vier verschiedenen Höhenpositionen zu Backen.

Für das Backen größer Speisen, kann der Backblechträger abgenommen werden. Anschließend kann der Gitterrost (c) auf dem Boden des Backofens platziert und die Funktionen „Voller Grill“ und „Umluft mit vollem Grill“ verwendet werden.

Wenn Sie Speisen auf dem Boden des Backofens backen wollen, verwenden Sie keine Funktionen, die die unteren Heizele-

mente nutzen (z. B. Ober- und Unterhitze), um einen Hitzestau am Boden zu vermeiden.

## Erstinbetriebnahme

Sobald die Energieversorgung hergestellt ist, leuchten alle Anzeigen im Display (11) für 1 Sekunde auf.

Das Gerät wechselt anschließend in die Uhrzeiteinstellung. Die Standardzeit ist 12:00, die Stundenzahl „12“ und das Symbol ► blinken und die Anzeige Zeiteinstellung (21) leuchtet. Die Uhrzeit kann nun eingestellt werden (siehe Kapitel „Uhrzeit einstellen“).

Wenn die Uhrzeit nicht innerhalb von 20 Sekunden nach der Erstinbetriebnahme eingestellt wird, stellt das Gerät die Uhrzeit standardmäßig auf 12:00 Uhr ein und schaltet in den Standby-Modus.



Wenn nicht innerhalb von 10 Sekunden die Stundenzahl eingestellt wird, wechselt das Gerät zur Minuteneinstellung.

Wenn nicht innerhalb von 10 Sekunden die Minutenzahl eingestellt wird, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Wenn im Standby-Modus innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, schaltet das Gerät automatisch in den Abschaltmodus und das Display wird ausgeschaltet.

Wenn im Abschaltmodus eine beliebige Taste gedrückt oder der Funktionsregler Beheizart (9) gedreht wird, schaltet das Gerät in den Standby-Modus. Das Display leuchtet wieder.

- Um den Backofen komplett auszuschalten, müssen Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen oder die betreffenden Stromkreise ausschalten.

## Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme und nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen.

Die Anzeige Zeit (19) und das Symbol ► blinken und die Anzeige Zeiteinstellung (21) leuchtet.

1. Drehen Sie den Funktionsregler Temperatur (13), um die Stundenzahl einzustellen.
2. Drücken Sie die Taste Uhr (17).
3. Drehen Sie den Funktionsregler Temperatur, um die Minutenzahl einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste Uhr, um die Einstellung zu bestätigen.

Wenn nach 10 Sekunden keine weitere Eingabe erfolgt, wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt.

Wenn Sie die Stundeneinstellung nicht innerhalb von 10 Sekunden bestätigen, wird automatisch zur Minuteneinstellung gewechselt.

Wird Sie die Minuteneinstellung nicht innerhalb von 10 Sekunden bestätigt, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

- Wenn Sie die Uhrzeit danach einstellen möchten, drücken Sie die Taste Uhr und wiederholen Sie die Schritte 1-4.

## Funktion wählen und Betrieb starten

### VORSICHT

**Verbrennungsgefahr!**

Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß.

- Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
- Direkte Berührung vermeiden.
- Die Backofentür nur am Griff anfassen.
- Aus dem Wrasenabzug strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

## VORSICHT

### Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Bränden führen.

- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier abdecken.
- Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren.
- Den Backofen nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich selbst entzünden.

1. Drehen Sie den Funktionsregler Beheizungsart (9), um die gewünschte Funktion auszuwählen.  
Bei der Auswahl der Funktion zeigt die Anzeige Zeit (19) die Standardzeit der gewählten Funktion an (in der Eco-Funktion wird „Eco“ angezeigt). Die Anzeige Temperatur (23) zeigt die Standardtemperatur der gewählten Funktion an.
2. Drücken Sie die Taste Parameterauswahl (10).
3. Drehen Sie den Funktionsregler Temperatur (13), um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
4. Drücken Sie erneut die Taste Parameterauswahl.
5. Drehen Sie den Funktionsregler Temperatur, um die Garzeit einzustellen.  
Wenn die Garzeit und die Temperatur nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt werden, kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.
6. Drücken Sie die Taste Start (12), um den Betrieb zu starten.  
Die Anzeige Backofenfunktion → (24) leuchtet, die Garzeit wird heruntergezählt, die ausgewählte Funktion und die Garraumtemperatur werden angezeigt.



Die Garzeiteinstellung für die Grill-Funktionen beträgt 0 Minuten bis 10 Stunden. Wenn Garzeiteinstellung für die Grill-Funktionen auf 0 Minuten eingestellt ist und die Taste Start gedrückt wird, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Wenn sich die Temperatur im Garraum der eingestellten Temperatur nähert, ertönt 2 Sekunden lang ein Signalton.











Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt 5 Sekunden lang ein Signalton und das Gerät schaltet in den Standby-Modus. Das Kühlgebläse läuft weiter, bis die Garraumtemperatur unter 100 °C fällt.

### Backofenbetrieb unterbrechen/ beenden

- Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie die Taste Pause (16). Das Kühlgebläse und die Garraumbelichtung sind aktiv.
- Um den Betrieb zu beenden, drücken Sie erneut die Taste Pause. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie die Taste Start (12).

## Funktionen/Beheizungsarten

Der Backofen bietet Ihnen folgende Funktionen/Beheizungsarten:

	<p>Unterhitze mit Umluft: In dieser Funktion wird das untere Element in Verbindung mit der Umluft verwendet, das für eine schnelle Wärmezirkulation sorgt. Diese Funktion eignet sich für Speisen, die von unten erhitzt werden müssen, z. B. Pizza usw.</p>
	<p>Konventioneller Ofen (Ober- und Unterhitze): Geeignet für Grillfleisch oder Backen von Speisen auf einer Ebene.</p>
	<p>Voller Grill: In dieser Funktion sind alle inneren und äußeren Heizelemente in Betrieb, die Wärmemenge wird nach unten auf die Lebensmittel übertragen. Das eignet sich zum Backen von mittelgroßen oder schweren Würsten, Speck, Beefsteak, Fisch usw.</p>
	<p>Halbgrill mit Umluft: In dieser Funktion wird das obere Heizelement mit Umluft verwendet, welches die Hitze nach unten auf das Gargut leitet. Das eignet sich zum Garen von kleinen Portionen Speck, Toast, Fleisch usw.</p>
	<p>Umluftofen: Diese Funktion verwendet die Umluft, um die Wärme zum Backen von Speisen zu verteilen. Die Umluft wird gleichmäßig auf jedes Gestell übertragen, so dass ein Mischgeschmack zwischen verschiedenen Gerichten vermieden wird.</p>
	<p>Abtauen: Die Umluft arbeitet ohne Heizung bei Raumtemperatur. Die Auftauzeit variiert je nach Menge und Lebensmittelart. Beachten Sie zudem die Anweisungen auf der Lebensmittelverpackung.</p>
	<p>Umluft mit unterem und oberem Heizelement: Die Hitze kommt sowohl vom oberen als auch vom unteren Heizelement.</p>
	<p>Halber Grill: In dieser Funktion wird nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet, der die Hitze nach unten auf das Gargut richtet. Diese Funktion eignet sich zum Garen von kleinen Portionen Speck, Toast, Fleisch usw.</p>
	<p>Umluft mit vollem Grill: In diesem Modus werden das obere Heizelement und die Umluft zusammen verwendet, um die innere Hitze schnell zirkulieren zu lassen. Es ist geeignet für schnelles Backen. Die innere Feuchtigkeit von Lebensmitteln, wie Beefsteak, Hamburger, und einigen Gemüsearten wird beibehalten.</p>
	<p>ECO: In dieser Funktion werden der obere innere Ring und das untere Heizelement zur Temperaturregelung verwendet, wodurch das Garen energiesparender wird. Die Ofentemperatur steigt langsam an, die Wärme dringt vollständig ein und der überschüssige Wärmeverbrauch wird reduziert. Das eignet sich für große Lebensmittel.</p>

## Alarmfunktion einstellen

Ihr Backofen ist mit einer Alarmfunktion ausgestattet. Wie bei einer Eieruhr stellen Sie eine bestimmte Zeitdauer ein. Nach deren Ablauf ertönt dann ein Signalton.

Beachten Sie, dass der Alarm den Backofen nicht ein- oder ausschaltet.

1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste Parameterauswahl (10). Der Stundenwert blinkt, der Minutenwert leuchtet. Die Anzeige Alarmeinstellung (20) leuchtet.
2. Drehen Sie den Funktionsregler Temperatur (13), um die Stundenzahl einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste Parameterauswahl, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Funktionsregler Temperatur, um die Minutenzahl einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste Start (12), um die Einstellung zu bestätigen und die Alarmfunktion zu starten. Das Display zeigt die normale Uhrzeit an. Die Anzeige Alarmeinstellung (20) leuchtet und die Alarmzeit wird im Hintergrund heruntergezählt. Wenn die Alarmzeit abgelaufen ist, ertönt 5 Sekunden lang ein Signalton. Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Wenn Sie während der Alarmeinstellung die Taste Pause (16) drücken, wird die aktuelle Einstellung abgebrochen und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

## Zeitanzeigefunktion

Während das Gerät in Betrieb ist, kann die Uhrzeit angezeigt werden. Die eingestellte Alarmzeit kann während des Betriebs und nach der Alarmzeiteinstellung angezeigt werden.

Uhrzeit anzeigen

1. Um die Uhrzeit anzuzeigen, drücken Sie während des Garbetriebs die Taste Uhr (17).

2. Um wieder die Garzeit anzuzeigen, drücken Sie erneut die Taste Uhr. Das Gerät wechselt automatisch zur Garzeit, wenn 10 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird.

Alarmzeit anzeigen

1. Um die Alarmzeit anzuzeigen, drücken Sie während des Garbetriebs oder nach der Alarmzeiteinstellung die Taste Parameterauswahl (10).
2. Um wieder die Garzeit bzw. die Uhrzeit anzuzeigen, drücken Sie erneut die Taste Parameterauswahl. Das Gerät wechselt automatisch zur Garzeit bzw. Uhrzeit, wenn 10 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird.

## Kindersicherung

Sperren:

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Taste Start (12) und die Taste Pause (16) ca. 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt. Es ertönt ein Signalton und die Anzeige Kindersicherung (22) leuchtet.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Taste Start und die Taste Pause ca. 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt. Es ertönt ein Signalton und die Anzeige Kindersicherung erlischt.

## Außenkühlgebläse/ Wrasenabzug

Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.

Der Luftaustritt erfolgt durch den Wrasenabzug (1) zwischen Bedienblende und Backofentür (2).

## Ansetzen von Hefeteig

- Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
- Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.

- Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
- Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Angestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50°C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

### Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den mitgelieferten Gartabellen angegeben ist.
- Verwenden Sie möglichst dunkle Backformen und -bleche. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens bzw. Backens oder Bratens möglichst selten.
- Mehrere Kuchen sollten Sie schnell nacheinander backen, solange der Backofen noch warm ist. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Wenn Sie Kastenformen verwenden, schieben Sie beide nebeneinander in den Backofen.
- Schalten Sie den Backofen bei längeren Garzeiten schon 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus. Die Restwärme reicht zum Fertiggaren aus.

## Pflege und Wartung

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Berührung kann zu Verbrennungen führen.

- Den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen.
- Niemals Wasser direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.
- Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.
- Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

## Kochfeld reinigen

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

- Die Kochzonen vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen. Ausnahme: Sie wollen Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen.

### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

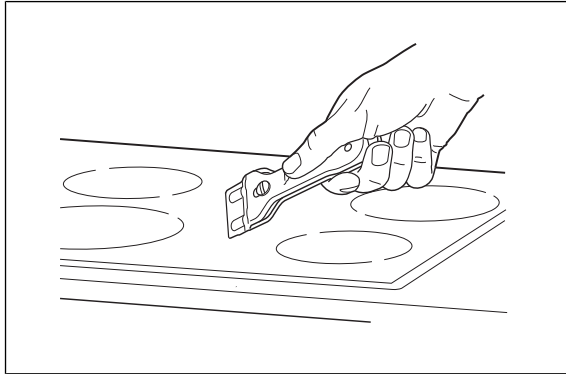
- Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- 
- Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

## Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

- Wischen Sie leichte Verschmutzungen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel ab. Trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab, um Kalkflecken zu vermeiden.
- Helle Flecken mit Perlfarbtönen (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) können Sie leicht mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.

- Zum Entfernen von Kalkrückständen eignet sich Essig gut.

### Feste, eingebrannte Verschmutzungen



- Hartnäckige Verschmutzungen lösen Sie nach dem Abkühlen am besten mit einem Klingenschaber (nicht im Lieferumfang).
- Im Fachhandel finden Sie auch speziell dafür geeignete Reinigungsmittel. Wischen Sie die Fläche zum Schluss mit einem feuchten Lappen ab.
- Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

### Verunreinigungen mit Zucker, Speiseresten, Kunststoff etc.

#### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!  
 Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien müssen sofort entfernt werden. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.

- Schützen Sie Ihre Hände vor dem Reinigen z. B. mit Küchenhandschuhen vor Verbrennungen. Entfernen Sie die Verunreinigungen dann mit einem Klingenschaber (nicht im Lieferumfang).

- Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie verbliebene Schmutzreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
- Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

### Backofentür reinigen

#### ! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!

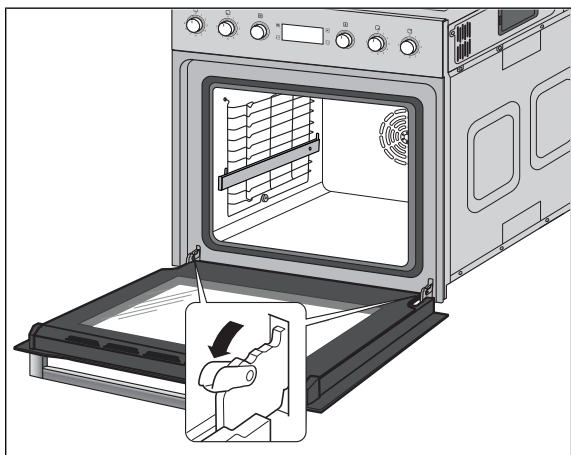
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können. Die Glasscherben sind scharf und können zu Schnittverletzungen führen.

- Die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen lassen.
- Sicherstellen, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Den Backofen nicht benutzen, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Stattdessen unseren Service verständigen.
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.

### Backofentür aushängen

Um bequem alle Bereiche Ihres Backofens zu reinigen, können Sie die Backofentür wie folgt aushängen:

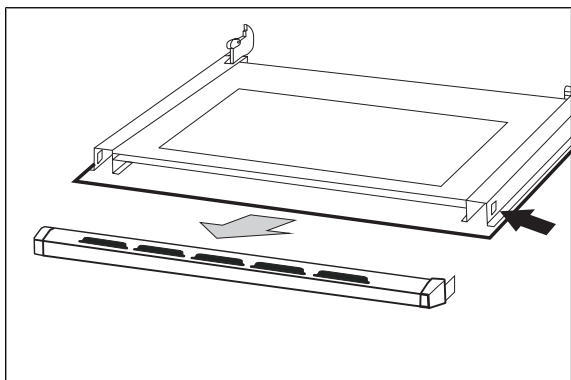
1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.



2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Schließen Sie die Tür nur so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.
4. Heben Sie die Tür leicht an und lassen Sie sie nach vorne herausgleiten.

### Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält zwei Glasscheiben, die Sie hin und wieder beidseitig reinigen sollten.



1. Nehmen Sie die Gitterabdeckung vorsichtig ab, indem Sie seitlich auf die Arretierhaken drücken.
2. Nehmen Sie nacheinander die obere Scheibe und die untere Scheibe aus der Halterung heraus und legen Sie sie sicher ab.
3. Reinigen Sie alle Scheiben mit warmem Spülwasser.
4. Trocknen Sie die Scheiben gründlich ab.
5. Setzen Sie die beiden Scheiben wieder in die Halterung ein.
6. Stecken Sie die Gitterabdeckung wieder auf die Tür.

### Backofentür einhängen

1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein.
3. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Bügel wieder ganz nach hinten.
5. Schließen Sie vorsichtig die Backofentür.

Die Backofentür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Backofentür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Tür nicht richtig eingehängt.

6. Korrigieren Sie ggf. den Sitz der Scharniere und der Bügel, bis sich die Backofentür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.

### Backofenbeleuchtung auswechseln

#### ⚠️ WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

Durch unsachgemäßen Umgang beim Wechsel des Backofen-Leuchtmittels droht Stromschlag, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tode führen kann.

- Vor dem Austausch des Backofen-Leuchtmittels unbedingt die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

#### ⚠️ VORSICHT

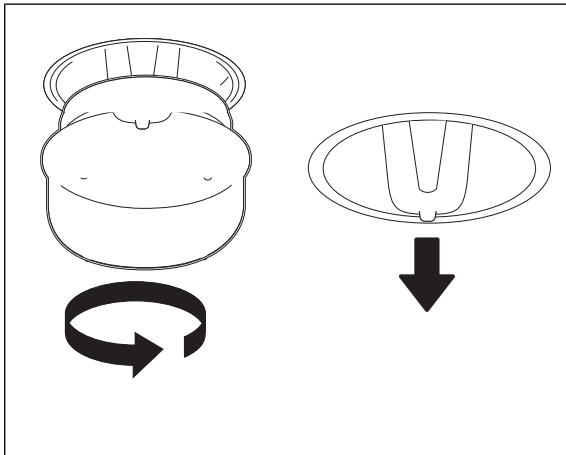
#### Verbrennungsgefahr!

Der Garraum kann noch lange Zeit nach dem Ausschalten so heiß sein, dass beim Berühren der Garraumwände oder des Heizkörpers Verbrennungsgefahr droht.

- Das Backofen-Leuchtmittel erst wechseln, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

Als Backofenbeleuchtung benötigen Sie eine hitzefeste Halogenlampe vom Typ 230 V, 25 W, G9, T 300 °C.

1. Schalten Sie die Sicherungen aus bzw. drehen Sie sie heraus.
2. Legen Sie ein weiches Tuch in den abgekühlten Garraum, für den Fall, dass die Glasabdeckung oder das Leuchtmittel herunterfällt.



3. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.
4. Ziehen Sie das defekte Leuchtmittel vorsichtig aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues vom gleichen Typ.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
6. Nehmen Sie das Tuch wieder aus dem Garraum heraus und schalten Sie die Sicherung wieder ein.

## Fehlersuchtafel

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob Sie die Störung beseitigen können.

### WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Das kann Sie und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Problem	Mögliche Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Möglicherweise ist die Stromzufuhr unterbrochen. Überprüfen Sie die Sicherungen. Ersetzen Sie ggf. durchgebrannte Sicherungen.
Ventilator läuft nicht dauerhaft.	Dies ist keine Fehlfunktion. Wenn Sie eine Beheizungsart mit Ventilatorbetrieb gewählt haben, sorgt dieser für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Innenraum. Dazu schaltet er selbsttätig ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nicht dauerhaft.	Das ist keine Fehlfunktion. Das Gebläse schaltet während des Garbetriebs nach Bedarf ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach, um den Innenraum abzukühlen, und schaltet dann automatisch ab.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Schalten Sie nur die Backofenbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Service“).

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder zu klein für das Kochfeld. Topf oder Größe, Material usw. nicht geeignet oder nicht genau in der Mitte der Kochfläche platziert.	Verwenden Sie nur für induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit der richtigen Größe. Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig auf der Kochfläche
E2/E3	Die Eingangsspannung ist zu hoch oder zu niedrig.	Messen Sie mit einem Multimeter, ob die Eingangsspannung korrekt ist (siehe Kapitel „Netzleitung anschließen“).
E4/E5	Fehler bei der Schaltkreiserkennung/ Sensorfehler	Kontaktieren Sie unseren Service.
E6	Das Gebläse dreht sich nicht oder die Geschwindigkeit ist zu langsam.	Kontaktieren Sie unseren Service.
E7/E8	Steckdose nicht angeschlossen oder lose.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld korrekt mit dem Backofen verbunden ist (siehe Kapitel „Backofen einsetzen“).
E9	Das Gebläse dreht sich nicht oder die Geschwindigkeit ist zu langsam. Sensorfehler	Kontaktieren Sie unseren Service.
EA	Temperatursensor nicht funktionsfähig.	Kontaktieren Sie unseren Service.
EB	Problem mit der Kommunikationsleitung.	Kontaktieren Sie unseren Service.
EC	Stromkreis der Antriebsplatte ist defekt.	Kontaktieren Sie unseren Service.

# Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

## Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.

Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Helfen Sie uns, Abfall zu vermeiden und wenden Sie sich an unseren Service.

Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

## Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm<sup>2</sup> und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abzugeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts anknüpft. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgerätes 25 cm überschreiten.

## Entsorgung

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen. Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben.

Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

### Daten löschen nicht vergessen!

Jeder Verbraucher ist, falls erforderlich, für das Löschen von personenbezogenen Daten aus Elektro- bzw. Elektronikgeräten selbst verantwortlich.

### Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

Falls erforderlich, müssen Alt-Batterien und Alt-Akkus, die nicht vom Elektroaltgerät umschlossen sind, sowie Lampen/Leuchtmittel, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe aus den Geräten entfernt werden.



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal ob sie Schadstoffe enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie ei-

ner Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe der Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

Einige der möglichen Inhaltsstoffe wie Quecksilber, Cadmium und Blei sind giftig und gefährden bei einer unsachgemäßen Entsorgung die Umwelt. Schwermetalle z. B. können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben und sich in der Umwelt sowie in der Nahrungskette anreichern, um dann auf indirektem Weg über die Nahrung in den Körper zu gelangen.

Bei lithiumhaltigen Altbatterien besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und Akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Kleben Sie daher bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Batterien und Akkus, die nicht fest im Gerät verbaut sind, müssen vor der Entsorgung entfernt und separat entsorgt werden.

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wie der verwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner Technik wenig Energie.



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren.

Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

# Anhang

---

## Prüfgerichte

Speise	Anzahl Bleche	Einschubhöhe <sup>1)</sup>	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	3	Umluft <sup>2)</sup>	165–175	15–17
Wasserbiskuit	1	2	Umluft <sup>2)</sup>	170–180	35–45
Hähnchen	2	2	Grill mit Ventilator <sup>2)</sup>	155–165	35–45
Pizza <sup>3)</sup>	1	2	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	180–185	13–15

1) Einschubhöhe von unten gerechnet

2) vorgeheizt für 10 Minuten

3) Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

## Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	HBCO7210A1+HI46074CA HBCO7210A1MB+HI46074C
Energieeffizienzindex	80,0
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A+
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,68 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,88 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	72 l

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen nach EN 60350-1 gemessen worden.

## Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	HBCO7210A1+HI46074CA HBCO7210A1MB+HI46074C
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	32,0 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	72 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	0,68 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,88 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	80,0

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen nach EN 60350-1 gemessen worden.

## Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	HBCO7210A1+HI46074CA HBCO7210A1MB+HI46074C
Art der Kochmulde	elektrisch
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Induktionskochzonen
<u>Maße</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	Ø 21,5 cm Ø 16,5 cm Ø 18,5 cm Ø 16,5 cm
<u>Energieverbrauch</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	189,3 Wh/kg 184,3 Wh/kg 199,5 Wh/kg 198,0 Wh/kg
Energieverbrauch Kochmulde	192,8 Wh/kg

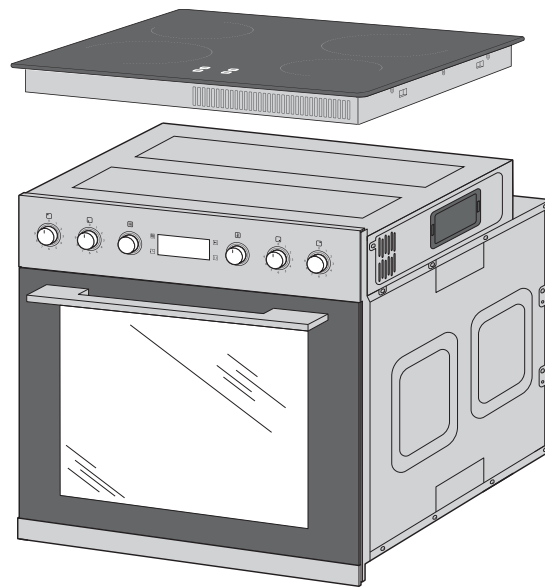
Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen nach EN 60350-2 gemessen worden.

## Technische Daten

Bestellnummer	49868652 95729665
Gerätebezeichnung	Einbau-Herdset mit Induktions-Kochfeld
Modell	HBCO7210A1+HI46074CA HBCO7210A1MB+HI46074C
Bemessungsspannung	220-240 V ~ / 380 - 420 V 3N ~
Frequenz	50 Hz - 60 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	2800 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 560 mm x 555 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	230 V, 25 W, G9, T 300 °C
Bemessungsaufnahme Kochfeld	7400 W
Gerätemaße Kochfeld (Höhe x Breite x Tiefe)	60 mm x 590 mm x 520 mm
max. Ausschnittmaß (Breite x Tiefe)	560 mm x 490 mm
Dicke der Arbeitsplatte	20 mm
Gewicht Kochfeld	8,5 kg
Bemessungsaufnahme gesamt	10200 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand: Backofen Kochfeld	- W - W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: Backofen Kochfeld	0,5 W 0,4 W
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Bereitschaftszustand versetzt wird: Backofen Kochfeld	- Min - Min
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Aus-Zustand versetzt wird: Backofen Kochfeld	20 Min 20 Min

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

HBCO7210A1MB+HI46074C  
HBCO7210A1+HI46074CA



hanseatic

## Built in oven with Induction hob

Manual/version:  
2401-00856\_EN\_20250403  
Order no.: 49868652,  
95729665  
Reproduction, even of ex-  
cerpts, is not permitted!



Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. Only in this way can all functions be used safely and reliably. Please also observe the national regulations in your country which are valid in addition to the regulations specified in this user manual. Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.

## Table of contents

Explanation of terms and symbols .....	EN-3	Proper handling of the oven.....	EN-22
Explanation of terms .....	EN-3	Baking tray and dripping pan .....	EN-22
Explanation of symbols.....	EN-3	Baking tray guides .....	EN-22
Safety .....	EN-4	First use .....	EN-22
Intended use .....	EN-4	Setting the time .....	EN-23
Safety notices .....	EN-4	Selecting the function and starting operation .....	EN-23
Delivery.....	EN-10	Pausing/stopping oven operation ...	EN-24
Package contents .....	EN-10	Functions/Heating methods .....	EN-25
Checking the delivery .....	EN-10	Setting the alarm function .....	EN-26
Connection to the power supply – notes for the installer .....	EN-11	Time display function .....	EN-26
Connection requirements.....	EN-11	Child lock .....	EN-26
Connecting to the mains .....	EN-11	External cooling fan/vapour extractor .....	EN-26
Installing, connecting and start-up.....	EN-12	Preparing yeast dough.....	EN-26
Installing the oven.....	EN-12	Tips for saving energy .....	EN-27
Preparing and inserting the hob .....	EN-13	Care and maintenance .....	EN-28
Connecting the oven.....	EN-14	Cleaning the hob.....	EN-28
Inserting the oven .....	EN-14	Cleaning the oven door.....	EN-29
Cleaning before use.....	EN-15	Replacing the oven light .....	EN-30
Operating controls and appliance parts .....	EN-16	Troubleshooting table .....	EN-31
The hob .....	EN-18	Waste prevention, free return and disposal .....	EN-33
Glass ceramic hob .....	EN-18	Waste prevention .....	EN-33
Operating principle of an inductive hob.....	EN-18	Free return of old electrical appliances.....	EN-33
Noise emission with hob use .....	EN-19	Disposal .....	EN-33
The right cookware .....	EN-19	Packaging .....	EN-34
Cooking zones + temperature controller .....	EN-20	Appendix.....	EN-35
Residual heat display.....	EN-20	Test dishes .....	EN-35
Heat settings.....	EN-20	Product fiche concerning Regulation (EU) No. 65/2014.....	EN-36
Tips for saving energy and for cooking .....	EN-21	Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014.....	EN-36
Operation.....	EN-22	Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014.....	EN-37
Requirements for safe use.....	EN-22	Technical specifications .....	EN-38
The right oven cookware .....	EN-22		

## Explanation of terms and symbols

---

### Explanation of terms

The following signal words can be found in this user manual:

#### WARNING

This signal term indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

---

#### CAUTION

This signal term indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

---


#### NOTICE


This signal term warns against possible damage to property.

---

### Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual and/or on the appliance:

 This symbol refers to useful additional information.

 CAUTION Hot surface

## Safety

---

### Intended use

This appliance is designed for cooking, frying, baking, grilling and keeping food warm.

The oven should not be used to defrost raw meat, poultry or fish.

Prior to use, the appliance must be properly installed in a kitchen unit. Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.

This appliance must not be operated in non-stationary locations (e.g. ships).

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several parties in a block of flats).

Note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

The oven is not suitable for heating a room. The oven door may not be used as a support prop, seat or step.

The oven light is exclusively used for lighting the cooking compartment and not for lighting a room.

Persons who are unable to operate the appliance safely due to their physical, sensory or mental abilities or lack of knowledge must be supervised during use.

Do not make any technical changes to the appliance.

### Safety notices

In this chapter you will find general safety notices that you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation and cleaning.

### Risks to children and certain groups of individuals

#### WARNING

Risk of suffocation for children!  
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

- Do not allow children to play with the packaging film.
- Prevent children from taking small parts out of the accessory bag and putting them in their mouths.

#### CAUTION

Risk of injury!  
Children and certain groups of people have a higher risk of being injured when handling the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  - Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
  - Children shall not play with the appliance.
  - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
-

## Risks in handling household electrical appliances

### WARNING

#### Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to use the appliance, if it:
  - ⇒ shows visible signs of damage (e.g. the mains cable is defective),
  - ⇒ starts smoking or there is a smell of burning,
  - ⇒ makes unfamiliar noises.  
In such cases, remove the mains plug from the socket, or unscrew/ isolate the fuse and contact our service department.
- The appliance corresponds to protection class I and may be connected only to a socket with a protective conductor that has been properly installed. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. You can find more detailed information about this on the type plate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary.
- The appliance may be connected to the mains only after completion of all installation and assembly work.
- Never open the housing.
- Mains cord / mains plug
  - ⇒ Take care to prevent the risk of tripping when laying the mains cord.
  - ⇒ Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- ⇒ Do not extend or modify the mains cord.
- ⇒ Keep the mains plug and cord away from naked flames and hot surfaces.
- ⇒ Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
- ⇒ Never touch the mains plug with wet hands.
- ⇒ Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Independent or improper repairs made to the appliance may cause damage to property and personal injury; any liability and warranty claims will be forfeited. Never try to repair the appliance yourself.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists. Please contact our Service department if necessary.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- In the event of a fault as well as before extensive cleaning pull out the mains plug or isolate/unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and ensure that children cannot insert any objects into them.
- Check the appliance regularly for damage.
- Never clean the appliance with a high-pressure cleaner or steam cleaner.

**⚠ WARNING**

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire and damage to property.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- Please note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

### Safety when handling heat-generating appliances

**⚠ CAUTION**

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite itself.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar because these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately turn all dials/switches/buttons/sensors to 'off' or '0' and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Have the appliance checked by our service after the fire has extinguished.

**⚠ CAUTION**

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface, since they can get hot.

### Using the oven safely

**⚠ CAUTION**

Health hazard!

The water that melts during defrosting can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

- Do not defrost meat, poultry and fish in oven mode.
- Pour away the thawed water. Do not use it for any other purpose.
- Please ensure to thoroughly clean the crockery you have used.

**⚠ CAUTION**

Risk of burns!

The oven becomes hot during use. You can burn yourself on heating elements, the cooking compartment, the cooked food and accessories.

- Particular care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Only ever operate the oven with the oven door closed. Make sure that the door seal is tight and that the oven door closes tightly.
- When opening the oven door, stand to the side of the oven and as far away as possible.
- Allow the oven to cool down completely before cleaning.
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.

### CAUTION

Fire hazard!

Insufficient air circulation can lead to overheating.

- Do not install the oven behind a decorative door or a cabinet door.
- Never cover or obstruct fan openings.

### CAUTION

Fire hazard!

Objects in and near the oven when it is switched on could start to burn due to the high temperatures.

- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the oven unattended. Food may ignite itself.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.

- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven. If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- Never use the oven to heat rooms.
- If a fire breaks out in the oven, keep the oven door closed and switch off the oven. Have the oven inspected by our service after the fire has extinguished.

### NOTICE

Risk of damage to property!

Improper use may damage the oven or cooking utensils.

- Do not place sheets or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
- When preserving, place only so many preserving jars in the dripping pan that none of them touch. Otherwise, the jars can crack and burst.
- If a trolley is used to move the oven, it must be lifted as shown on the packaging.
- Do not lift the entire oven by the oven door handle. The handle is not designed to carry the whole weight of the oven.
- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges.

- Take particular care to ensure that the door seals are clean. If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly. The adjacent furniture fronts may get damaged.
- The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
- Do not remove the door seals.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- When cleaning the cooking compartment, do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners. They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.

### Protecting food

#### CAUTION

Health hazard!

Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

#### CAUTION

Health hazard!

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (French fries, crisps/chips), biscuits, toast, bread, etc.

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at a maximum of 180 °C.
- When frying potatoes using raw potato discs or frying potato fritters in a frying pan, it is better to use margarine (with a minimum fat content of 80 %) or oil with a little margarine instead of pure oil.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

### Specific risks when grilling

#### CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Never leave the oven unattended while grilling. Keep children away!

#### CAUTION

Fire hazard!

Fatty foods can catch fire.

- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It's particularly hot there.

## Specific risks for units with a cooling fan

### CAUTION

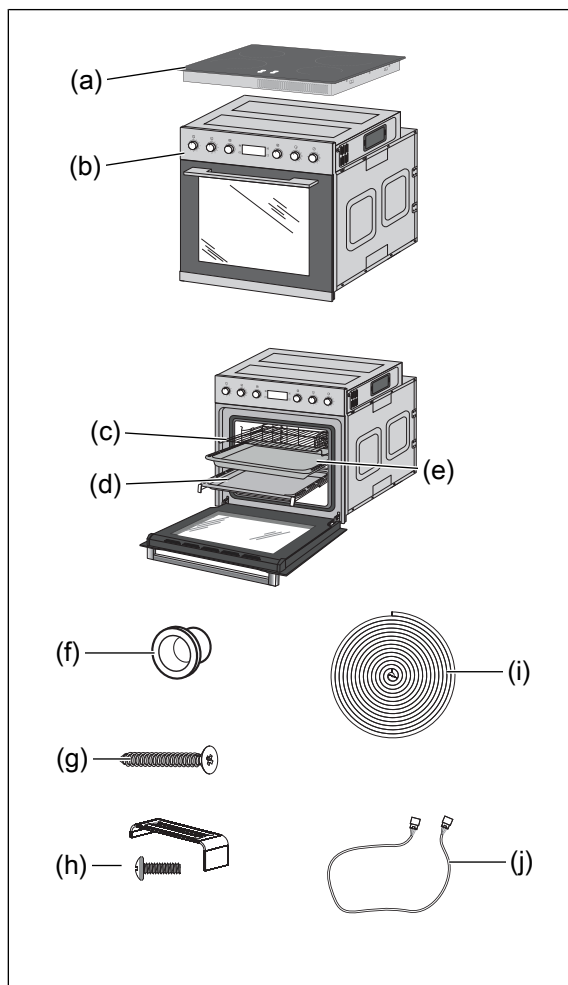
Fire hazard!

A faulty cooling fan can damage the oven and set flammable adjacent objects on fire.

- If this happens, switch off the appliance immediately, open the oven door and do not use the oven again until it has been repaired.
-

## Delivery

### Package contents



#### Built-in oven with

- (a) 1× Hob
- (b) 1× Oven
- (c) 1× Oven rack
- (d) 1× Dripping pan
- (e) 1× Baking tray
- (f) 2× Screw inserts
- (g) 2× Screw
- (h) 4× Retaining clip and screw
- (i) 1× Sealing tape
- (j) 1× Connecting cable

### Checking the delivery

1. Unpack the appliance.
2. Remove all parts of the packaging, plastic profiles, tape and foam padding.
3. Check that the delivery is complete.
4. Check whether the appliance was damaged during transit.
5. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service department (see the chapter on “Service”).

#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

## Connection to the power supply – notes for the installer

### WARNING

Risk of electric shock / fire hazard!  
Improperly installed electrical connections can cause electrical shocks and/or short circuits.

- Connection to the mains supply may be made only by an authorised electrician approved by the local energy supply company, e.g. our Service Centre. Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance.

### Connection requirements

- The rated voltages allowed as well as the rating of the device can be found in the Chapter ‘Technical specifications’.
- Depending on the type of connection allowed, you must
  - select the cross-section cable
  - the contact bridges are inserted or removed (see tables and diagrams).
- The mains cord used must comply with the requirements of DIN EN 60335-1 (e.g. H05RR-F model).
- A separate power supply is required.
- When connecting the appliance, VDE requirements and the ‘Technical connection requirements’ must be observed.  
Contact protection must be guaranteed.

### Connecting to the mains

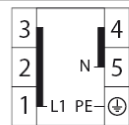
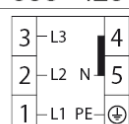
The terminal block and connection diagrams can be found on the rear side of the oven.

1. Before accessing the terminals, switch off all supply circuits and secure them against being switched on again.
2. Make sure that all poles of the connection cables are disconnected and that effective earthing is possible.
3. Connect the leads and, if necessary, the enclosed brass bridges to the corresponding contact terminals of the cooker power connection in accordance with the circuit diagrams shown here.
4. Lay the connection cable behind the stove so that it does not touch the rear wall of the cooker. The rear cooker wall becomes hot while it is in use.

#### Smallest conductor cross-section

Rated current of the device in A	Nominal cross section in mm <sup>2</sup>
> 3 and ≤ 6	0.75
> 6 and ≤ 10	1.0
> 10 and ≤ 16	1.5
> 16 and ≤ 25	2.5
> 25 and ≤ 32	4
> 32 and ≤ 40	6
> 40 and ≤ 63	10

The rated current varies depending on the connection variant. Accordingly, the minimum cross-section shall be selected.

220–240 V ~ / 50 Hz	
	L1 to <b>1</b> <b>2</b> <b>3</b> (bridged) N to <b>4</b> <b>5</b> (bridged) (PE) to ⊕
380–420 V 3N~ / 50 Hz	
	L1 to <b>1</b> , L2 to <b>2</b> , L3 to <b>3</b> N to <b>4</b> <b>5</b> (bridged) (PE) to ⊕

L1 – L3: Phase(s), N: Neutral conductor, PE: Protective conductor (earth wire)

## Installing, connecting and start-up

### ⚠ CAUTION

Risk of injury!

The appliance is heavy and bulky. It can injure you if it tips over.

- Get another person to help with moving and installation.

### ⚠ CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the oven may result in damage or cause a fire. Heat trapped inside the appliance may shorten its service life.

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven gloves or cookery books!
- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.

### ! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

## Installing the oven

The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed in a tall cupboard and underneath the work-top.

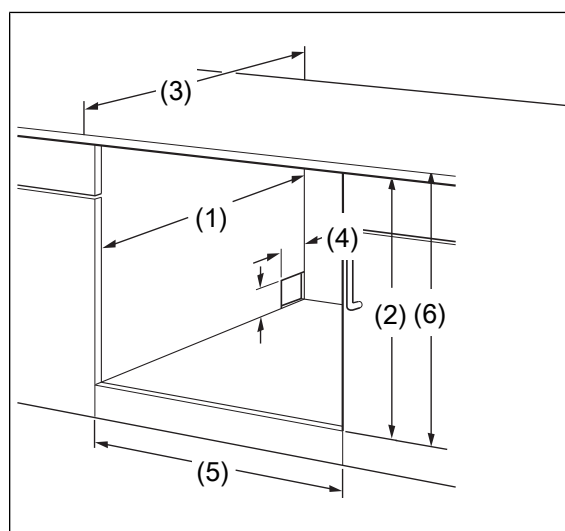
The following conditions must be observed:

- Do not install the oven directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat dissipation.

- The best place is next to the sink. They have an additional storage area and dirty dishes can be cleaned immediately.
- Before installation, check whether the appliance dimensions are compatible with your furniture dimensions.
- If necessary, your built-in furniture must be reworked accordingly. If you have no manual skills, you should hire a professional.
- For built-in furniture, veneers or plastic coverings must be processed with heat-resistant adhesive (at least 100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- If a drawer is placed underneath the oven, an intermediate base is required.
- The installation recess may not have a rear panel, at the most it may have an add-on edge measuring no more than 50 mm.
- The built-in cupboard can be optionally equipped with strips or an intermediate base with a ventilation cutout.

The minimum dimensions of the installation recess must be:

- |     |             |
|-----|-------------|
| (1) | 555 mm      |
| (2) | 600 mm      |
| (3) | 575 mm      |
| (4) | 20 mm       |
| (5) | 560 mm      |
| (6) | Min. 660 mm |



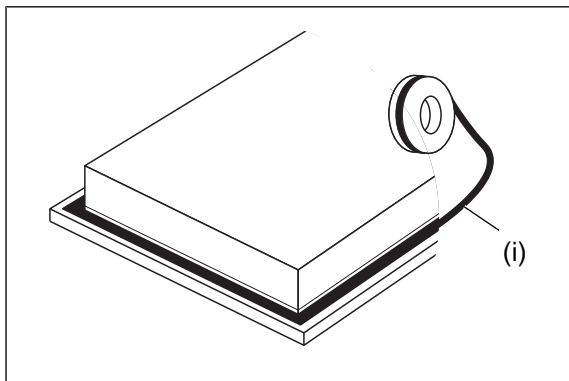
## Preparing and inserting the hob

### ! NOTICE

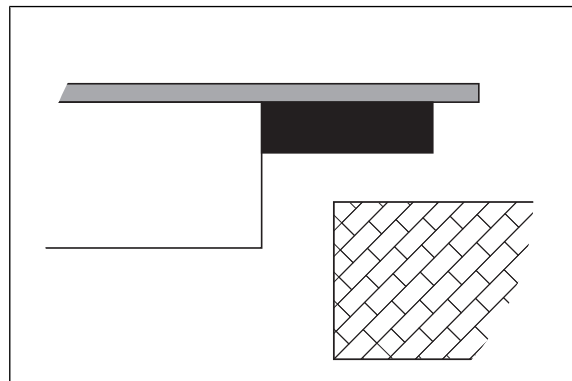
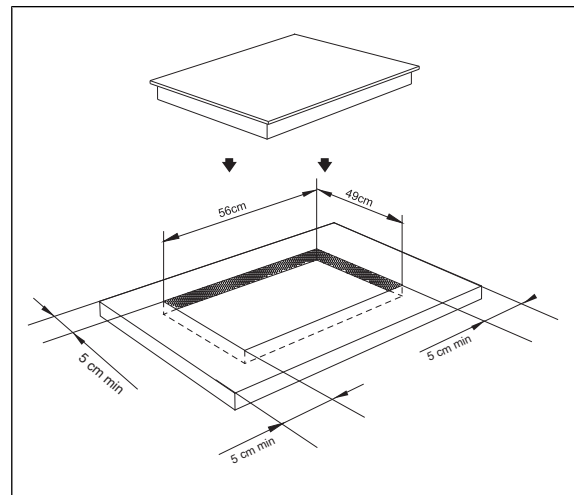
Risk of damage to property!  
Improper use may result in damage to the equipment.

- Do not place the hob on the glass-ceramic edge!
- Make sure there is adequate ventilation. Do not block the vents.

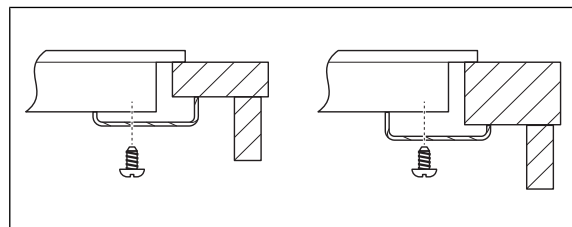
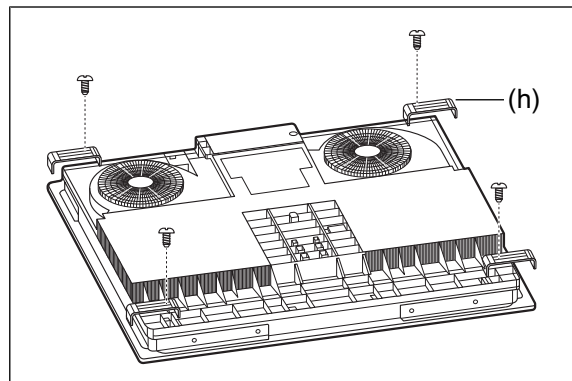
1. Remove the hob from the packaging.
2. Remove all protective films and adhesive tapes.
3. Turn the hob over and place it with the glass side down on a soft surface.



4. Install the sealing tape (i) that seals the hob against the work surface.
5. Apply the sealing tape to the edge of the underside of the hob, leaving about 3 mm of the edge of the glass free. Do not use silicone for this.
6. Cut off any excess material and bring the two ends of the seal together so that they match.
7. Make sure that there is a recess in the work surface corresponding to the dimensions shown in the illustration. The space above the hob should be at least 76 cm.



8. Place the hob in the recess. Check that the seal is properly and securely seated.



9. Attach the retaining clips to the hob using the screws (h).
10. Adjust the position of the retaining clips to the thickness of the worktop.

## Connecting the oven

Depending on the installation recess, the oven must be connected before or after installation.

- For the electrical connection of the oven, you need a properly installed protective contact socket with its own sufficient fuse (380-420 V 3 N~/50 Hz).
- Connect the mains cord according to the connection diagrams.

## Inserting the oven

### ⚠ WARNING

Risk of electric shock!  
Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

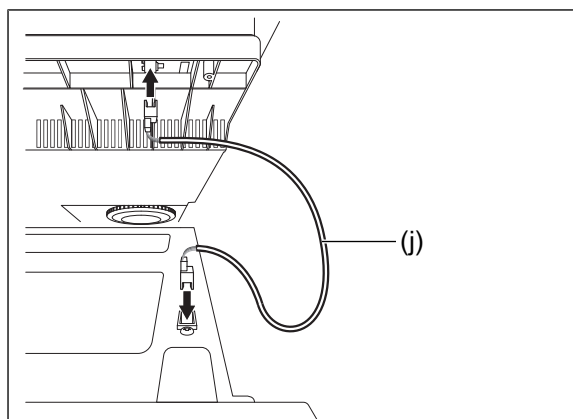
- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

### ! NOTICE

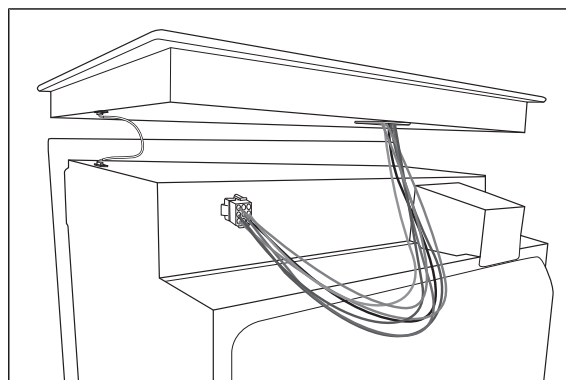
Risk of damage to property!  
Improper handling of the appliance can result in damage.

- Use only the side carry points to lift the oven.
- Do not set the oven down on the edge or corner of the oven door! The glass panes can be damaged.

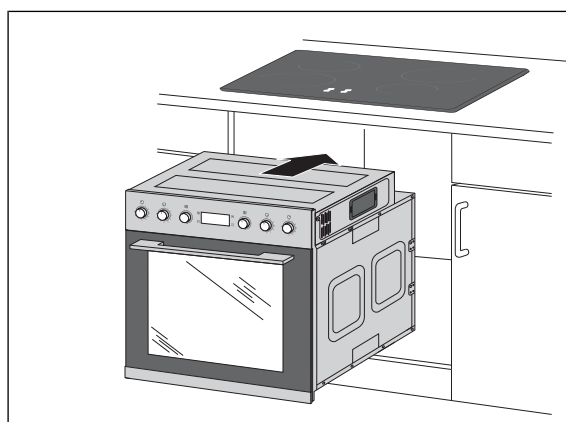
1. Push the oven halfway into the built-in recess.



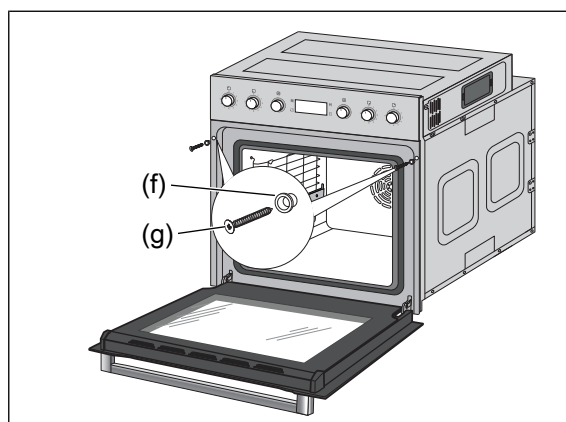
2. Connect the hob and the oven with the connection cable (j).



3. Then connect the hob and the oven with the attached power cable.



4. Push the oven into the recess until the front fascia is flush with the installation unit.  
The mains cable must not be kinked, pinched or otherwise damaged.
5. Ensure an even gap between the oven and the unit walls on both sides. Do not seal the gap above the oven fascia.



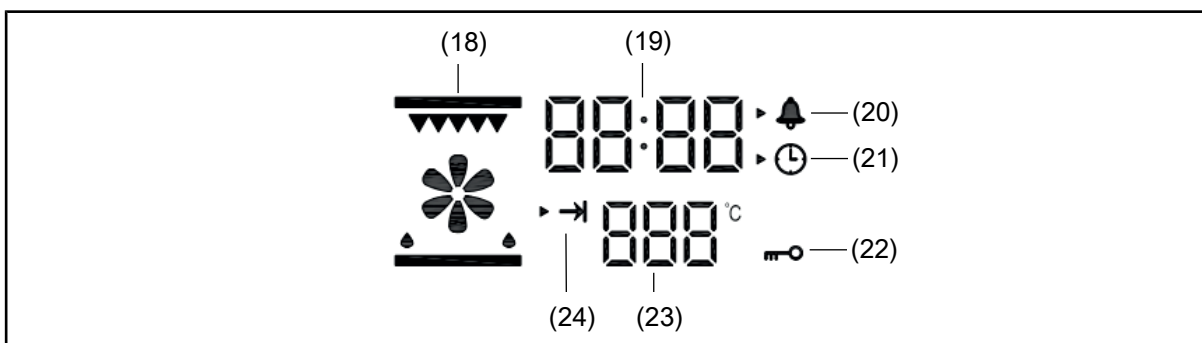
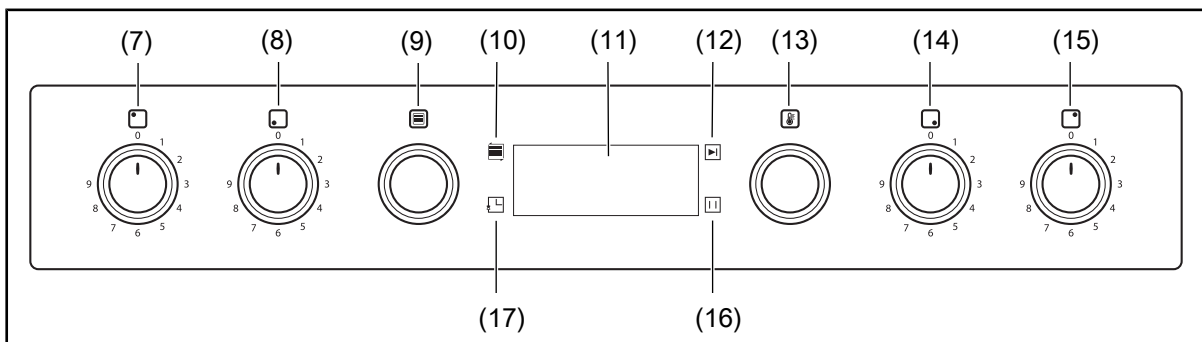
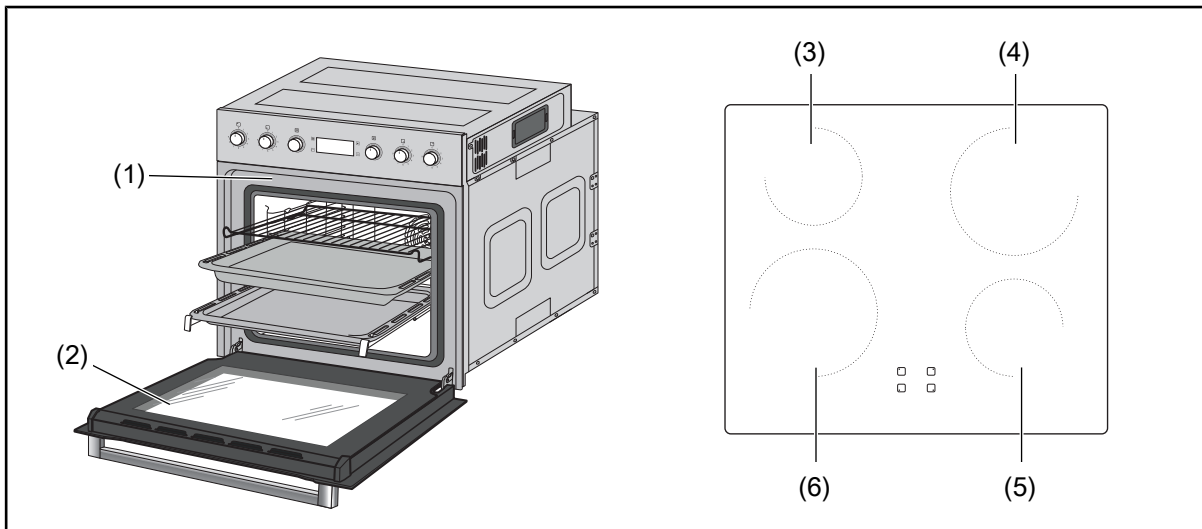
6. Once the oven is correctly aligned, open the oven door and screw it firmly to the built-in cabinet using the enclosed assembly material (f) and (g).
7. Switch the socket fuse back on.

## Cleaning before use

The oven must be pre-cleaned to remove all grease and oil residues from the manufacturing process, as well as tough dust deposits left over from storage and transportation. This not only helps protect your health but also ensures delicious cakes and roasts.

1. Wash the oven rack (c), dripping pan (d) and baking tray (e) with a little soapy water, rinse with clear water and then wipe all parts dry.
2. Make sure there is no packaging material in the cooking chamber.
3. Operate the oven with oven rack, dripping pan and baking tray for 30 minutes at 250 °C in the top and bottom heat function.
4. Allow the oven to fully cool down.
5. Clean the oven's cooking chamber with a little soapy water and then wipe it dry.

# Operating controls and appliance parts



(1)	Vapour extractor	(13)	Temperature function controller
(2)	Oven door	(14)	Temperature control dial cooking zone (5)
(3)	Left rear cooking zone, 1500 W	(15)	Temperature control dial cooking zone (4)
(4)	Right rear cooking zone, 2100 W	(16)	Pause button
(5)	Front right cooking zone, 1500 W	(17)	Clock button
(6)	Front left cooking zone, 2300 W	(18)	Heating function indicator
(7)	Temperature control dial cooking zone (3)	(19)	Time indicator
(8)	Temperature control dial cooking zone (6)	(20)	Alarm setting indicator
(9)	Heating mode function controller	(21)	Time setting indicator
(10)	Parameter selection button	(22)	Child lock indicator
(11)	Display	(23)	Temperature indicator
(12)	Start button	(24)	Oven working indicator

## The hob

---

### Glass ceramic hob

#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not continue to cook if you find cracks in the glass ceramic! Water that enters the glass ceramic hob through cracks may be live! If there are cracks in the glass ceramic, disconnect the glass ceramic hob from the mains supply (switch off circuit breaker(s)/unscrew fuse[s]). Then contact our service.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

#### WARNING

Fire hazard!

Hot fats can spontaneously catch fire.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never leave cooking utensils with fatty or oily dishes unattended on the hot hob.

#### CAUTION

Fire hazard!

Items on the cooking surfaces and near the switched on cooking surfaces can start to burn due to the high temperatures.

- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Do not store items on the cooking surfaces.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

#### NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not push heavy cookware across the hob. The glass ceramic may become scratched.
- Wipe the hob and the base of the pots prior to use to wipe away any dirt which may cause scratches.
- Use the hob as a work surface or to place objects on only once it has completely cooled off. Otherwise, materials sensitive to heat, such as plastic dishes, could become damaged.
- Turn off the hob after use.

In contrast to cast hotplates, your stove has a flat glass ceramic hob, with clearly recognizable cooking zones. So that the glass ceramic does not become damaged and lasts for a long time, you need to care for it and maintain it and use suitable cookware.

### Operating principle of an inductive hob

A coil with an electric current running through it is located beneath the glass ceramic surface that generates a magnetic alternating field. This alternating field induces eddy currents in cookware placed on the cooking surface and thereby heats the cookware. The eddy currents therefore turn the cookware into a source of heat itself. Although the surface of the glass ceramic hob heats up, this is not as a result of the electric field, but as a result of the heat that emanates from the pot.

The main advantages of an induction hob as compared to a conventional glass ceramic hob are listed below:

- The cooking process is expedited.
- Energy consumption is considerably lowered.
- Greater flexibility: Only the section where the cookware is actually placed heats up.
- Cleaning the hob is made easier because the glass ceramic is heated only where the pot makes contact with the hob and there is less chance of food easily burning.
- Higher safety: As soon as cookware is removed from the hob, the cooking zone automatically switches off. The cooking zone cannot be switched on without any cookware.

## Noise emission with hob use

An induction hob can make noises when in use. All these noises are neither the result of technical errors nor are they the result of poor quality. They are related to the induction technology and do not negatively affect the cookware or hob.

Possible noises:

- Deep humming like a transformer  
This noise can occur when a high power level is set. The cause of this is that a large amount of energy is transferred from the hob to the cooking device. The noise disappears or dissipates as soon as the power setting is reduced.
- Slight whistling  
This sound may occur when an empty cooking device is placed on a cooking zone. It disappears as soon as water or food is placed in the cooking device.
- Crackling  
This noise may occur when cooking devices made of layers of different materials are used. The noise is caused by vibrations at the joints of the different material layers.  
This noise occurs in the cooking device itself. The sound may change depending on the type and quantity of the food being cooked.

- High whistling sounds  
These noises may arise primarily with cooking devices that are made of different materials and specifically in the event that these materials are used at maximum heat setting on two adjacent cooking zones. The noise disappears or dissipates as soon as the power setting is reduced.
- Whirring  
When cooking on the induction hob, a slight whirring noise may arise depending on the pot, the fill level or the temperature.  
With some pots, this noise may only arise while they are heating up, and with others, only once they are warm; in some, the noise will arise only when the fill level is very low and in others, only when they are completely filled. The noise may be continuous or may occur at intervals. It can occur with the same pot on one cooking zone, but not with another pot on the same cooking zone, the noise may not occur every time. It can occur when a certain pot is positioned in a specific spot on the cooking zone – and then not the next time.
- Fan noise  
For the electronics inside the hob to work properly, a certain ambient temperature must not be exceeded. The hob is therefore equipped with a fan, which – in the case of this hob – automatically switches on when one of the cooking zones is activated, and continues to run for a while after the hob has been switched off.  
This noise is likewise completely normal and is not an indication that there is a technical fault or that the product is of poor quality.


## The right cookware



Use only cookware that is suitable for induction hobs.

Look for the induction symbol on the bottom of the cookware or on the cookware packaging.

Ideally, use ferromagnetic crockery made of enamelled steel, cast iron or special induction crockery made of stainless steel. Your cookware is suitable if the pot or pan

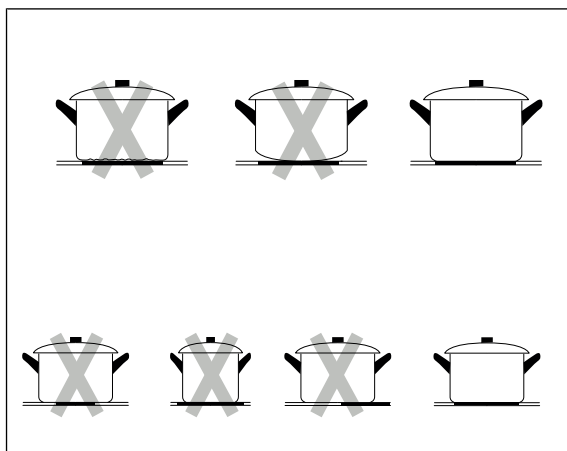
bottom can attract a magnet. Cookware made of stainless steel, ceramic, copper or aluminium is not suitable. The hob does not recognise these materials. The following symbol  will be displayed if you try to use them on the cooking zone/area. If the cookware is suitable, the heat setting will be displayed instead.

If possible, only use thick-bottomed cookware or energy- and time-saving pressure cookers. The relatively high purchase costs are quickly recouped.

You should not use:

- Dented or battered pans.
- Pans with a rough base.
- Pans with a rounded base.
- Coated cookware that is scratched inside.
- Too large or too small cookware.

Please also ensure that the cookware is always placed in the middle of the cooking zone/area.



## Cooking zones + temperature controller


The hob has four cooking zones. Each cooking zone has its own temperature controller.

Cooking zone	Diameter	Dial
(3) rear left	165 mm	(7)
(4) rear right	185 mm	(15)
(5) front right	165 mm	(14)
(6) front left	215 mm	(8)

- Turn the temperature controller (7), (8), (14), (15) to the desired temperature as required:

from gentle simmering to rapid bubbling. The heat settings (0–9) can be seen on the temperature controller.

- Turn the temperature controller to level '0' to switch off.

 When the rotary switch is set to heat setting 9, the booster function is activated and the boost symbol appears in the display.

After approximately 5 minutes, the display returns to "9" and the booster function is activated again by turning the rotary switch to "8" and then back to "9".

## Residual heat display

### CAUTION

Risk of burns!

If the power is interrupted, the residual heat indicator goes out and no longer displays any residual heat.

- Do not touch the hot cooking zone after a power interruption.



During cooking processes, the heat from the pan transfers to the glass ceramic surface of the cooking zone and the cooking zone will get hot.

The residual heat indicators show which surfaces are hot to protect you from burns. The H symbol indicates which of the cooking zones are hot. After switching off the cooking zone or the hob, the residual heat indicator will continue to flash as long as the cooking zone is still hot. If the temperature on the glass ceramic surface falls below a certain value, the H display goes out.

## Heat settings

The following settings are only guidelines. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that are best for you.

Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Heating small quantities of delicate foods</li> <li>– Melting chocolate, butter and foods that burn quickly</li> <li>– Gentle simmering and slow heating</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reheating, rapid simmering and cooking rice</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pancakes</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Roasting, cooking noodles</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Frying and burning</li> <li>– Boiling soup or water</li> </ul>
P	<p>Booster function: The cooking zone will return to its original setting after 5 minutes. To reactivate, set the temperature control to 8 and then back to 9.</p>

- Turn the heat level down in time and continue to cook at the lowest possible setting.
- Always use pressure cooking saucepans whenever possible. This will halve the cooking process and you will save a lot of energy.
- Only use as much water as you really need to cook the food. A lot of energy is required to warm up water.

## Tips for saving energy and for cooking

- To sear and parboil food, always select the highest setting.
- As soon as the contents of the pot have started to cook and steam is forming or the steak is brown on both sides, you can turn the heat down to a lower setting.
- Roasts weighing more than 1 kilogram are best cooked in the oven.
- Use the right dishes and a little water/oil to cook; this helps to preserve the vitamins.
- Use the residual heat of the cooking zones. The heat is sufficient enough for 5 to 10 minutes, e.g. for soaking rice.
- When cooking, always leave the lid on the saucepan wherever possible. Liquids can be brought to the boil more quickly with the lid on than without.
- Only ever use high-quality, new saucepans and pans. They lie flat on the hob and therefore conduct energy more easily than cookware with a warped or dented base (please note in the chapter 'The right cookware').

## Operation

### Requirements for safe use

- You have read the chapter 'Safety'.
- Place and connect the unit as described in the section "Installing, connecting and start-up".
- The oven has been installed and connected as described in the chapter "Installing, connecting and start-up".
- You have performed a basic cleaning as described in chapter "Cleaning before use".

### The right oven cookware

- Pots with heat-resistant handles, recognisable by the marking "temperature-resistant up to 280 °C".
- Fire-resistant moulds made of glass, porcelain, ceramics and clay or cast iron.
- In particular, ovens with top and bottom heat need moulds and sheets with good heat transfer, preferably made of black-lacquered metals. In it, cakes turn particularly well brown.
- Aluminium sheets, with or without coating, also yield good results.

### Proper handling of the oven

#### CAUTION

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- In case of an oven fire: Turn off/remove the fuse, and do not open the oven door until the fire is extinguished.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department.

#### NOTICE

Risk of damage to property!

Pent-up heat can damage the oven's enamel.

- Never place sheets or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment.
- If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware, as the enamel can be easily scratched.

### Baking tray and dripping pan

The supplied baking tray (e) and the dripping pan (d) both have an angled edge. Please ensure that this edge is facing forward on being placed in the oven.

### Baking tray guides

You can use the baking tray guides to bake in four different height positions.

The baking tray guides can be removed for baking larger dishes. The oven rack (c) can then be placed on the bottom of the oven and the 'Full grill' and 'Circulated air with full grill' functions can be used.

If you want to bake food on the bottom of the oven, do not use any functions that utilise the lower heating elements (e.g. top and bottom heat) to avoid heat build-up on the base.

### First use

Once the power supply is established, all indicators in the display (11) light up for 1 second.

The appliance will then change to the time setting. The standard time is 12:00, the number of hours is 12 and the symbol ► flashes, and the time setting indicator (21) lights up. The time can now be set (see chapter "Setting the time").

If the time is not set within 20 seconds of first use, the appliance defaults the time to 12:00 and goes into standby mode.



If the number of hours is not set within 10 seconds, the appliance switches to the minute setting.

If the minute is not set within 10 seconds, the appliance goes into standby mode.

In standby mode, if no operation takes place within 3 minutes, the appliance automatically switches to shutdown mode and the display is turned off.

In the off mode, if any button is pressed or the heating mode function controller (9) is rotated, the appliance switches to the standby mode. The display turns on again.

- To turn the oven off completely, remove the mains plug from the socket or turn off the respective circuits.

## Setting the time

You must set the time when using the oven for the first time or after a longer power cut. The Time indicator (19) and the icon ► flashes, and the time setting indicator (21) lights up.

1. Turn the Temperature function controller (13) to set the number of hours.
2. Press the Clock button (17).
3. Turn the Temperature function controller to select the number of minutes.
4. Press the Clock button to confirm the setting.

If no further input is made after 10 seconds, the set time is automatically confirmed.

If you do not confirm the hour setting within 10 seconds, it automatically switches to the minute setting.

If you do not confirm the minute setting within 10 seconds, the appliance automatically returns to standby mode.

- To set the time afterwards, press the Clock button and repeat steps 1-4.

## Selecting the function and starting operation

### CAUTION

Risk of burns!

Elements, sides, baking trays, etc. get very hot during operation.

- Accessible parts may become hot during use. Keep small children away.
- Avoid direct contact.
- Only touch the oven door by the handle.
- Hot steam can flow from the extraction hood when the oven is in use. Be careful also when opening the oven door!

### CAUTION

Fire hazard!

Improper use of the appliance can lead to fire.

- Never leave the oven unattended while grilling!
- Fatty foods can catch fire.
- Do not cover cakes or roasts with baking parchment during cooking.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven.
- Do not leave the oven unattended while cooking food in oil and grease or with alcohol. Food may ignite itself.

1. Turn the Heating mode function controller (9) to select the desired function. When selecting the function, the time indicator (19) indicates the standard time of the selected function (the Eco function displays "Eco"). The Temperature indicator (23) shows the standard temperature of the selected function.
2. Press the Parameter selection button (10).

3. Turn the Temperature function controller (13) to select the desired temperature.
4. Press the Parameter selection button again.
5. Turn the Temperature function controller to adjust the cooking time.  
If the cooking time and temperature are not set within 10 seconds, the appliance automatically returns to standby mode.
6. Press the Start button (12) to start operation.  
The oven working indicator → (24) lights up, the cooking time is counted down, the selected function and the cooking chamber temperature are displayed.



The cooking time setting for the grill functions is 0 minutes to 10 hours. When the grill setting is set to 0 minutes and the Start button is pressed, the appliance automatically goes into standby mode.

If the temperature in the cooking chamber approaches the set temperature, a beep will sound for 2 seconds.











When the cooking time has expired, a beep will sound for 5 seconds and the appliance goes into standby mode. The cooling fan continues to run until the cooking chamber temperature falls below 100 °C.

## Pausing/stopping oven operation

- To pause operation, press the Pause button (16).  
The cooling fan and the cooking chamber lighting are active.
- To stop operation, press the Pause button again.  
The appliance enters standby mode.
- Press the Start button (12) to continue operation.

## Functions/Heating methods

The oven is equipped with the following functions/heating methods:

	<p>Bottom heat with circulating air: In this function, the lower element is used in conjunction with the recirculated air, which ensures a rapid heat circulation. This function is suitable for foods that need to be heated from below, e.g. pizza, etc.</p>
	<p>Conventional oven (top and bottom heat): Suitable for grilled meat or baking food on one level.</p>
	<p>Full grill: In this function, all internal and external heating elements are in operation, the amount of heat is transferred downwards to the food. This is suitable for baking medium-sized or heavy sausages, bacon, beefsteak, fish, etc.</p>
	<p>Half grill with circulating air: In this function, the upper heating element with re-circulated air is used, which directs the heat downwards onto the cooking foods. It is suitable for cooking small portions of bacon, toast, meat, etc.</p>
	<p>Air convection oven: This function uses the recirculated air to distribute the heat to bake food. The circulating air is uniformly transferred to each tray, so that a mixed taste between different dishes is avoided.</p>
	<p>Defrosting: The circulating air operates without heating at room temperature. The thawing time varies depending on the quantity and type of food. In addition, follow the instructions on the food packaging.</p>
	<p>Circulating air with lower and upper heating element: The heat comes from both the upper and the lower heating element.</p>
	<p>Half grill: In this function, only the inner part of the upper heating element is used, which directs the heat downwards onto the food to be cooked. This function is suitable for cooking small portions of bacon, toast, meat, etc.</p>
	<p>Circulated air with full grill: In this mode, the upper heating element and the circulating air are used together, in order to allow the inner heat to circulate quickly. It is suitable for fast baking. The internal humidity of foods, such as beefsteak, hamburgers, and some vegetables, is maintained.</p>
	<p>ECO: In this function, the upper inner ring and the lower heating element are used for temperature control, which makes cooking more energy-saving. The oven temperature rises slowly, the heat enters completely, and the excess heat consumption is reduced. It is especially suitable for big foods.</p>

## Setting the alarm function

Your oven has an alarm function. You set a specific period, just as you would with an egg timer. Once the period has expired, a tone sounds.

Note that the alarm does not turn the oven on or off.

1. In standby mode, press the Parameter selection button (10).  
The hour value flashes, and the minute value lights up. The Alarm setting indicator (20) lights up.
2. Turn the Temperature function controller (13) to set the number of hours.
3. Press the Parameter selection button to confirm the setting.
4. Turn the Temperature function controller to select the number of minutes.
5. Press the Start button (12) to confirm the setting and start the alarm function. The display displays the normal time. The Alarm setting indicator (20) lights up and the alarm time is counted down in the background.  
When the alarm time has elapsed, a signal tone sounds for 5 seconds. You can turn the system tones off by pressing any button.

If you press the Pause button (16) during alarm setting, the current setting is cancelled and the appliance goes into standby mode.

## Time display function

The time can be displayed while the appliance is operating. The set alarm time can be displayed during operation and after the alarm time setting.

Displaying the time

1. To display the time, press the Clock button (17) during cooking.
2. To display the cooking time again, press the Clock button again.  
The appliance automatically changes to the cooking time when no button is pressed for 10 seconds.

Show alarm time

1. To display the alarm time, press the Parameter selection button (10) during cooking or after setting the alarm time.
2. To return to the cooking time or time, press the Parameter selection button again.  
The appliance automatically changes to the cooking time or time when no button is pressed for 10 seconds.

## Child lock

Locks:

- To activate the child lock, press and hold the Start button (12) and the Pause button (16) simultaneously for about 3 seconds.  
A beep is heard and the child lock indicator (22) lights up.
- To disable the child lock, press and hold the Start button and the Pause button simultaneously for about 3 seconds.  
A beep will sound and the child lock indicator will go off.

## External cooling fan/vapour extractor

The external cooling fan will cool the steam emanating from the oven and grill and will prevent adjacent furniture from becoming too hot.

The air is discharged through the vapour outlet (1) between the control panel and the oven door (2).

## Preparing yeast dough

- Pre-heat the oven to 50°C.
- Switch the oven off when the temperature has been reached.
- Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. You can place the dish directly on the bottom of the cooking compartment.
- Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

**! NOTICE**

Risk of damage to property!  
Built-up heat can damage the enamel of the oven.

- If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50°C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
- 

### Tips for saving energy

- Pre-heat the oven only if it is called for in the recipe or stipulated in the cooking tables provided.
- Use dark-coloured baking dishes and trays when possible. They effectively absorb the heat.
- Avoid frequently opening the oven door during cooking, baking or roasting.
- Bake several cakes one after the other while the oven is still warm in order to shorten the baking time for subsequent cakes. If you use loaf tins, place both of them side by side in the oven.
- In the case of longer cooking times, switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time. The residual heat is sufficient enough to complete the cooking.

## Care and maintenance

### ⚠ CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Touching can cause burns.

- Allow the oven to cool completely before cleaning.
- Never pour water directly onto the hot oven. The steam produced can cause scalding and damage to the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.

### ! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper cleaning may lead to damage.

- Do not use sharp, abrasive cleaning or scouring agents, steel sponges, metal scrapers, oven sprays, steam or high-pressure cleaners for cleaning! They can damage the surface and destroy the glass.
- High-pressure cleaners can cause a short circuit.

## Cleaning the hob

### ⚠ CAUTION

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns.

- Allow the cooking zones to cool completely before cleaning. Exception: You want to remove sugary or starchy food residue, plastics or aluminium foil.

### ! NOTICE

Risk of damage to property!

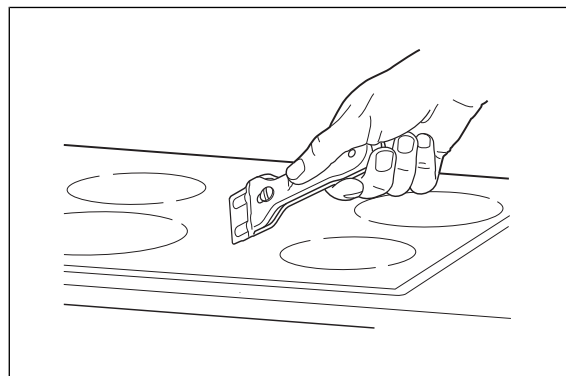
Improper handling of the appliance may result in damage.

- For cleaning purposes, do not use any harsh cleaning agents, scouring powders, steel wool, oven sprays, high-pressure or steam cleaners! They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- 
- Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass ceramic hobs. Such products can be found in specialist shops.

### Slight soiling which is not burnt on

- After the appliance has cooled, use a damp cloth with no cleaning agent to wipe away dirt. Then dry the surface with a soft cloth to prevent lime stains.
- You can easily remove light stains having a pearlescent colour (aluminium residues, such as from aluminium foil) using a commercially available detergent that is specifically available for such cleaning.
- Vinegar is good for removing lime stains.

### Hard, baked-on dirt



- Stubborn dirt is best removed after cooling with a blade scraper (not included in package contents).

- You will also find special cleaning cleaners in specialist shops. Finally, wipe the surface with a damp cloth.
- Treat the hob with a special care product after cleaning.

Stains of sugar, food residues, plastic, etc.

### ! NOTICE

Risk of damage to property!  
Improper handling of the appliance may result in damage.

- Immediately remove sugar or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.
- 
- Put protection on your hands before cleaning, for example, oven mitts to protect against burns. Then remove the dirt with a scraper (not included in package contents).
  - Once the hob has cooled down, you can remove residues using a specially designed cleaning product which is available from specialist shops.
  - Treat the hob with a special care product after cleaning.

## Cleaning the oven door

### ! NOTICE

Risk of breakage and injury!  
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly. The glass shards are sharp and can cause injury.

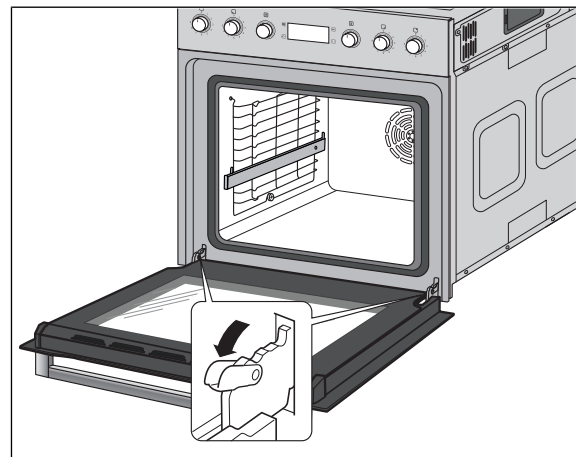
- Do not let the oven door or individual glass panels fall.
- Do not hit the oven door and the individual panels of glass anywhere.

- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe. Instead contact our Service.
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

## Removing the oven door from its hinges

The oven door can be removed from its hinges to enable easy cleaning of all areas of the oven:

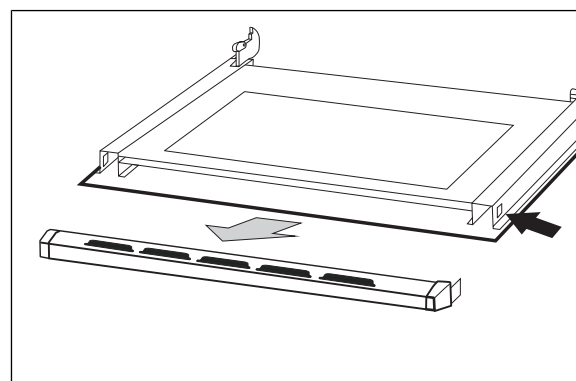
1. Open the oven door completely.



2. On both sides, swing the clips all the way to the front. If necessary, use a screwdriver.
3. Close the door leaving an open gap of about 10 cm.
4. Lightly lift and guide the door forward out of its hinges.

## Cleaning the glass panes

The oven door contains two glass panels that should occasionally be cleaned on both sides.



1. Carefully remove the grid cover by pushing down on the latches on the sides.
2. Remove the top glass and bottom glass from the bracket one at a time, and set them down securely.
3. Clean all panes with warm, fresh water.
4. Dry the panes thoroughly.
5. Reinstall the two glass panes in the bracket.
6. Put the grid cover back on the door.

### Putting the oven door back on its hinges

1. Hold the oven door at an angle using both hands.
2. Hook the hinges into the holes in the side panels.
3. Open the oven door completely.
4. Fold the clips on both sides all the way back again.
5. Close the door carefully.  
The oven door must sit flush when closed. If the door does not sit flush when closed or if there is a cracking sound when closing it, the oven door is not hung properly.
6. Correct the position of the hinges and clips, if necessary, until the door opens and closes smoothly again.

### Replacing the oven light

#### WARNING

**Risk of electric shock!**  
Improper replacing of the oven light bulb may cause electric shock which can lead to serious injury or even death.

- Before replacing the oven bulb, be sure to switch off the circuit breaker or unscrew fuses.

#### CAUTION

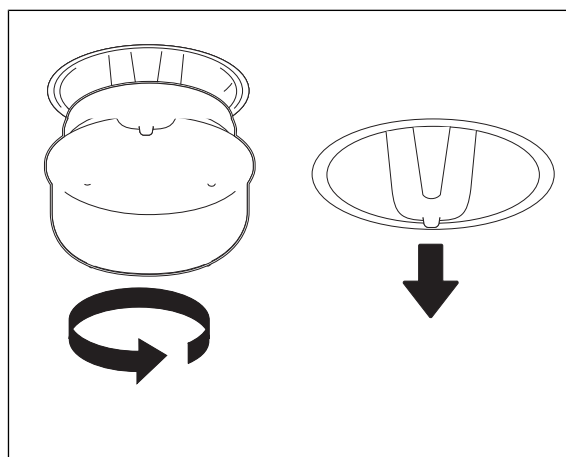
**Risk of burns!**

The cooking compartment can remain hot a long time after it has been switched off. As a result, there is a risk of being burnt when touching the cooking compartment walls or heating unit.

- Only change the oven light bulb when the oven has cooled off completely.

As oven lighting you need a heat-resistant halogen lamp type 230 V, 25 W, G9, T 300 °C.

1. Switch off the circuit breakers or unscrew fuses.
2. Place a soft cloth in the cooled cooking compartment in the event that the glass cover or the bulb falls off.



3. Unscrew the glass cover anticlockwise and remove it.
4. Carefully pull the defective bulb out of the socket and replace it with a new one of the same type.
5. Insert the glass cover back into the opening and screw it back on clockwise.
6. Remove the cloth from the cooking compartment and switch it on again.

## Troubleshooting table

Malfunctions can occur in any electrical appliance. This does not necessarily mean that there is a defect in the appliance. Therefore, please check whether or not you can correct the fault using the table.

### WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never try to repair the appliance yourself. This could endanger yourself and subsequent users. Only authorised specialists may carry out such repairs.

Problem	Possible solution
The appliance does not work.	Power may be lost. Check the fuses. Replace blown fuses if necessary.
The fan does not run permanently.	This is not a malfunction. If you have selected a heating method with fan operation, this will ensure the heat is evenly spread around the oven interior. It will switch itself on and off for this purpose.
The external cooling fan does not run permanently.	This is not a malfunction. The fan will switch on and off during the cooking process as required.
External cooling fan keeps running.	No error. The external cooling fan will run for a while to cool off the inside of the oven and then shut off automatically.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and Cover is very hot.	Only switch on the oven lighting - if there is no fan noise and air coming out, the fan is defective. Contact Customer Service (see chapter "Service").

Error code	Possible cause	Solution
E1	The cookware is not suitable for induction or too small for the hob. Pot or size, material, etc. not suitable or not placed exactly in the centre of the cooking surface.	Use only for induction-suitable cookware of the correct size. Place the cookware in the centre of the cooking surface
E2/E3	Input voltage is too high or too low.	Measure with a multimeter whether the input voltage is correct (see chapter "Connecting to the mains").
E4/E5	Circuit Detection/Sensor Error	Contact our Service Centre.
E6	The fan is not spinning or the speed is too slow.	Contact our Service Centre.
E7/E8	Socket not plugged in or loose.	Ensure that the hob is correctly connected to the oven (see chapter "Inserting the oven").
E9	The fan is not spinning or the speed is too slow. Sensor Error	Contact our Service Centre.
EA	Temperature sensor inoperative.	Contact our Service Centre.
EB	Communication line issue.	Contact our Service Centre.
EC	Drive plate circuit faulty.	Contact our Service Centre.

## Waste prevention, free return and disposal

### Waste prevention

According to the provisions of Directive 2008/98/EC, waste prevention measures always take priority over waste management.

For electrical and electronic devices, waste prevention measures include extending the lifespan of defective devices through repair and reselling used working appliances instead of disposing of them.

Please help us reduce waste and contact our Service department if your product is faulty.

More information can be found in the brochure 'Waste Prevention Programme – of the German Government with the Involvement of the Federal Länder'.

### Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of the purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens, and display devices with a screen surface > 100 cm<sup>2</sup> as well as large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

In addition, consumers may return up to three old electrical appliances of the same type to a distributor's collection point for free without having to purchase a new electrical appliance. In this case, however, the old appliances' external dimensions may not exceed 25 cm.

### Disposal

#### Dispose of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources. Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point.

They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre.

Please contact your dealer directly for more information about this topic.

#### Don't forget to erase data!

If necessary, each consumer is responsible for erasing personal data from electrical and electronic equipment.

#### Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

If necessary, old single-use and rechargeable batteries that are not encased by an old electrical appliance as well as lamps/bulbs that can be removed from an old electrical appliance without being destroyed must be removed before you return the appliance.



The symbol shown here means that batteries and rechargeable batteries may not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all single-use and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or to a retailer so that they can be disposed of in an environmentally friendly

manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Single-use and rechargeable batteries can be returned free of charge.

Some of the possible contents (e.g. mercury, cadmium and lead) are toxic and, if improperly disposed of, can have adverse effects on the environment. Heavy metals, for instance, can have detrimental health effects on humans, animals and plants and accumulate in the environment and food chain, and then enter the body indirectly through the consumption of food.

There is a high risk of fire with old lithium batteries. Special care must therefore be taken to properly dispose of old lithium batteries and rechargeable batteries. Improper disposal can also lead to internal and external short circuits because of thermal effects (heat) or mechanical damage. A short circuit can lead to a fire or an explosion and have serious consequences for people and the environment. It is therefore important to tape off the terminals of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the device should be removed before disposal and then disposed of separately.

Please only dispose of single-use and rechargeable batteries in a discharged state!

If possible, use rechargeable batteries in place of disposable batteries.

Charge your batteries properly and fully to maximize their lifespan. If necessary, fully discharge them using a suitable charger before recharging.

Always use the correct type of batteries for your devices. Incorrect use can shorten the life of the batteries and possibly cause harmful effects.

\*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

## Packaging



Our packaging is made from environmentally friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard
- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Tension bands made of polypropylene (PP)
- Saving energy also protects against excessive global warming. Your new appliance uses little energy thanks to its environmentally friendly insulation and technology.



If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period.

If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection. If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

## Appendix

---

### Test dishes

Dish	Number of trays	Rack height <sup>1)</sup>	Heating method	Temperature in °C	Gardauer in Min.
Shortbread biscuits	1	3	Convection <sup>2)</sup>	165–175	15–17
Water sponge cake	1	2	Convection <sup>2)</sup>	170–180	35–45
Chicken	2	2	Grill and fan <sup>2)</sup>	155–165	35–45
Pizza <sup>3)</sup>	1	2	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	180–185	13–15

1) Rack height calculated from below

2) Pre-heated for 10 minutes

3) Follow the manufacturer's instructions on the packaging

## Product fiche concerning Regulation (EU) No. 65/2014

Trade mark	hanseatic
Model identifier	HBCO7210A1+HI46074CA HBCO7210A1MB+HI46074C
Energy efficiency index	80,0
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A+
Energy consumption in conventional mode	0,68 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,88 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	72 l

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions pursuant to EN 60350-1.

## Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014

Model identification	HBCO7210A1+HI46074CA HBCO7210A1MB+HI46074C
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	32,0 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	72 l
Energy consumption in conventional mode	0,68 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,88 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	80,0

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions pursuant to EN 60350-1.

## Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014

Model identification	HBCO7210A1+HI46074CA HBCO7210A1MB+HI46074C
Type of hob	electric
Number of cooking zones	4
Heating technology	Induction cooking zones
<u>Dimension</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	Ø 21,5 cm Ø 16,5 cm Ø 18,5 cm Ø 16,5 cm
<u>Energy consumption</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	189,3 Wh/kg 184,3 Wh/kg 199,5 Wh/kg 198,0 Wh/kg
Energy consumption hob	192,8 Wh/kg

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions pursuant to EN 60350-2.

## Technical specifications

Item number	49868652 95729665
Name of appliance	Built in oven with Induction hob
Modell	HBCO7210A1+HI46074CA HBCO7210A1MB+HI46074C
Rated voltage	220-240 V ~ / 380 - 420 V 3N ~
Frequency	50 Hz - 60 Hz
Rated power input oven	2800 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 560 mm x 555 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	230 V, 25 W, G9, T 300 °C
Rated power input hob	7400 W
Hob measurements (H x W x D)	60 mm x 590 mm x 520 mm
Max. cut out dimension hob (W x D)	560 mm x 490 mm
Thickness of work top	20 mm
Weight of hob	8,5 kg
Total rated power input	10200 W
Power consumption standby mode: Oven Hob	- W - W
Power consumption off mode: Oven Hob	0,5 W 0,4 W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode: Oven Hob	- min - min
Time after which the equipment reaches automatically off mode: Oven Hob	20 min 20 min

This product contains a light source of energy efficiency class G.